

адна зямля



Маладзечна, Вілейка, Сморгонь, Ашмян, Валожын, Мядзел, Астравец, Мінск

РЭГІЯНАЛЬНАЯ газета

21 лютага 2003 года

№ 8 (409)
Выходзіць па пятніцах

плюс
ТэлеТыДзень

Навіны рэгіёну

Другая гімназія

ВІЛЕЙКА. 1 верасня СШ № 4 адчыніць дзверы як гімназія. Такое рашэнне прыняў райвыканком. Пачалася работа па пераводзе школы на "гімназічныя рэйкі". Вывучаецца грамадская думка. Пры гімназіі плануецца стварыць інтэрнат для адораных дзяцей з вясковых школ. Гэта будзе другая гімназія ў горадзе. Звычайных сярэдніх школ застанеца толькі тры.

Віталь ПАЎЛОЎСКІ.

Без гарачай вады

МЯДЗЕЛ. Жыхары райцэнтра з 14 лютага засталіся без гарачай вады.

У ЖКГ адключэнне тлумачаць недахопам паліва. Крыху вылучылі ў Вілейцы — пазычылі 300 тон (гэта на дзесяць дзён працы ў звычайным рэжыме). Для вырашэння праблемы імкнуцца набыць паліва і адначасова спрабуюць перавесці адзін з катлоў кацельнай на прыродны газ.

Алесь ВЫСОЦКІ.

Доўг зменшыўся

АСТРАВЕЦ. Учора ў калгасе імя Карла Маркса выплацілі работнікам грашовую дапамогу на дзяцей за летапны кастрычнік.

Пра складаную сітуацыю ў гэтым калгасе мы пісалі ў мінулым нумары "РГ". Частку доўгу перад калгасам пагасіў Сморгонскі малаказавод. Як сказаў старшыня гаспадаркі Слава Насута, сёння калгаснікі павінны атрымаць дапамогу за лістапад і, магчыма, за снежань.

Юрый КАРПІЦКІ.

Памяці Прытыцкага

МАЛАДЗЕЧНА. 18 лютага ў 90-ю гадавіну з дня нараджэння Сяргея Прытыцкага ў горадзе арганізавалі вечар памяці былога першага сакратара Маладзечанскага абкома партыі. На вечары прысутнічала дачка Сяргея Прытыцкага Таццяна. Для мемарыяльнай дошкі на доме, дзе жыў Прытыцкі, усклалі кветкі.

Юрый КАРПІЦКІ.

Падарункі ад японцаў

ВАЛОЖЫН. Сібіцкі фельчарска-акушарскі пункт купіць медыкаменты, шпрынцы, халадзільнік, ровар і тэлефон — усяго на 2,5 тысячы долараў. Гэтыя грошы прывёз Сіросі-сан, прадстаўнік японскай дабрачыннай арганізацыі «Збор сродкаў для дзяцей Чарнобыля».

Наталія ШТЭЙНЕР.

Сустрэкаюць вясну

АШМЯНЫ. У нядзелю ў райцэнтры пройдзе свята "Зіма з вясной сустракаецца". Ашмянцы ўбачаць тэатральнае прадстаўленне, канцэрт. Для дзяцей будзе працаваць гульнявая пляцоўка.

Ірына РАБУШКА.

Вясковы парламент

СМОРГОНЬ. У вёсцы Пагарэльшчына ёсць свой парламент.

Кожны парламентарый мае свой "партфель" і свае абавязкі выконвае пажыццёва. Сюды выбары ніколі не праводзіліся. Парламенту некалькі дзесяткаў гадоў, а так яго назвалі напачатку 1990-х.

З даўніх часоў у доме на скрыжаванні дарог збіраліся суседзі, каб абмеркаваць свае справы, паглядзець тэлевізар і папіць гарбаты. Так рабілі яшчэ бацькі сённяшніх парламентарыяў-пенсіянераў. Такія зборы ўвайшлі ў прывычку, і аснаваскоўцы, калі бачылі ўсіх разам, гаварылі, што ізноў "парламент" збіраецца на чарговую "сесію". Назва настолькі прыжылася, што цяпер парламентарый ганарацца гэтым высокім званнем. Разам збіраюцца штодзень. Вёскалей так, бо ўсе парламентарыі засталіся адныя ў сваіх хатах.

Быць членам парламента — гэта не толькі гонар, але і абавязкі. Летась вясной, у самы час садзіць агарод, палажылі ў бальніцу Мікалая Дурэйку. Парламент сабраўся на пазачарговую сесію і вырашыў вылучыць дзеда. Выпісаўся пацыент, а дома яго чакалі дагледжаныя градкі. Калі нехта дзень не паказваецца на вуліцы, то парламент мае права ўскрыць дом. Усе пра гэта ведаюць, вёска невялікая — каля 30-ці двароў. Часам прыходзіцца канстатаваць смерць і паведамляць родным. Гэта не рэдкасць, у вёсцы толькі адзін чалавек працаздольны, астатнія — пенсіянеры. Сам парламент за апошнія 2 гады назаўсёды пакінулі 4 чалавекі.

Парламент змагаецца з п'янствам. Калі ўбачаць "хворага" на вуліцы, то абавязкова давадуць дадому, а назаўтра выклікаюць на сваю "сесію". Гавораць, дзейнічае. Таму цяперашняя шасцёрка парламентарыяў у вачах аднавіскаўцаў і жыхароў маюць бяспрэчны аўтарытэт. На вяселлях, якія іграюць у суседніх Язгах, парламент усім складам запрашаюць. Дні нараджэння калег — таксама адзначаюць разам. Цяпер у памятных дат уклініліся і гадавіны смерці...

Сёння ў шасцёркі парламентарыяў — старшыні Анатоля Апановіча, намеснікаў Рэ-



Намеснік старшыні парламента вёскі Пагарэльшчына, што на Сморгоншчыне, Рэгіна Цыбоўская ўжо падрыхтавала падарунак сваім калегам-мужчынам на 23 лютага.

Фота Юрыя КАРПІЦКАГА.

гіны Цыбоўскай, Таццяны Сержан, Мікалая Дурэйкі, загадчыцы залы Зінаіды Дурэйкі, і Анастасіі Радкевіч, у якой права рашаючага голасу — дзень чарговай пенсіі. Разам з ёй парламентарыі за

сваю актыўнасць атрымаюць дабаўку ад райвыканкома — 15 тысяч, а Зінаіда Дурэйка — 20 тысяч рублёў.

Цяпер на павестцы дня ў парламентарыяў — праграма свята 23 лютага. На пытанне

мужчынам, ці падрыхтавалі яны падарункі да 8 Сакавіка, тэя усміхнуліся:

— Спачатку паглядзім, як нас нашыя жанчыны павіншуюць.

Юрый КАРПІЦКІ.

Чаму Каламіец выбраў Беларусь?

Існуе шмат версій гібелі вядомага ўкраінскага журналіста Міхаіла Каламіяца ў лесе пад Вязынкай, але невядома, чаму ён абраў Беларусь.



4-я старонка

Promień — першы часопіс у Маладзечне

У Маладзечанскай гімназіі імя Тамаша Зана выходзіў штомесячны часопіс "Промень". Аб часопісе ведалі ў Міжнародным адукацыйным мастацкім інстытуце ў Швейцарыі. Аб чым пісаў "Промень"?

5-я старонка

Стагоддзе Вінцэнта Жук-Грышкевіча

Праз два дні споўніцца 100 год Вінцэнту Жук-Грышкевічу. Літаратуразнаўцу, педагогу, гісторыку, які нарадзіўся на Мядзельшчыне.



8-я старонка

«Сто лят» у гонар пана Юзафа

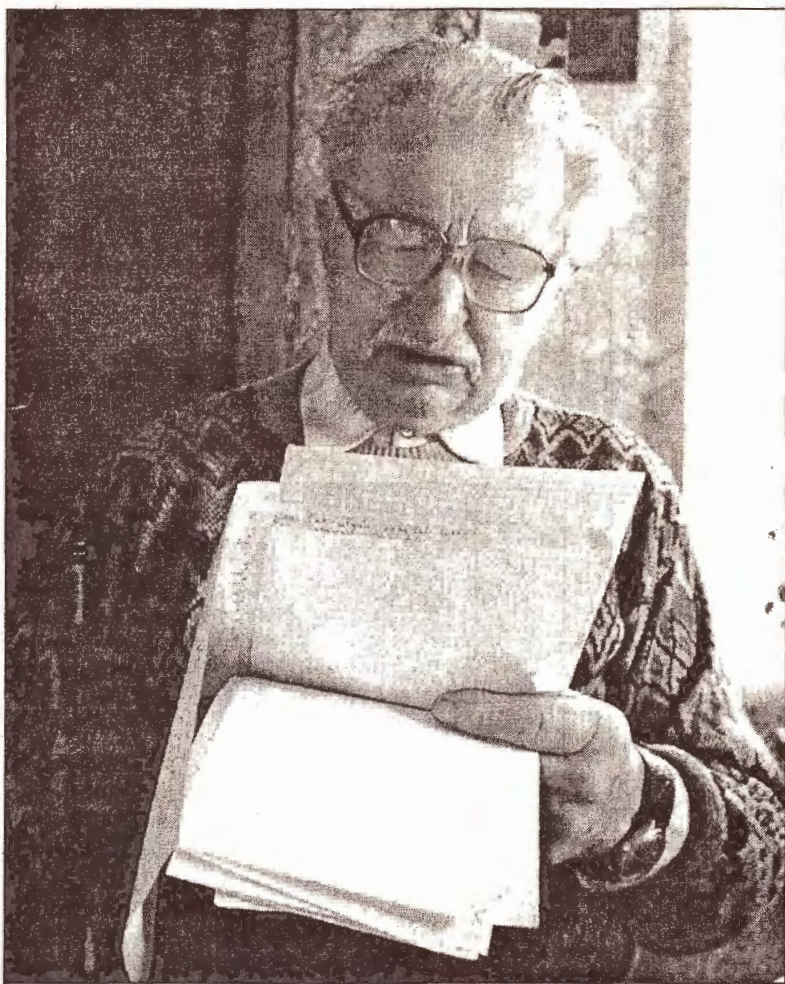
АШМЯНЫ. У пазамінулым нумары «Рэгіянальнай газеты» быў надрукаваны ліст нашага чытача Юзафа Грынчука з Нарбутаў на Ашмяншчыне. Нядаўна мы наведаль яго.

Адшукаць пана Юзафа было вельмі проста — усё было, як і ў лісце: сем хат, і патрэбная нам — пасярэдзіне. Сустрэліся ў двары. Гаспадар здзівіўся нашаму прыезду, нягледзячы на тое, што сам нас запрашаў. Не ведаю, ці то ад моцнага марозу, ці ад расчуленасці, але на яго вачах ў момант сустрэчы з'явіліся слёзы.

Чалавек ён вельмі шчыры і добры. Сапраўдны гаспадар хат і жыве адзін. Калі прапаноўваў нам прыгатаванага ім віна, сказаў: «Я не п'яніца, але, калі прыйдуць госці, чаму б не пачаставаць».

Пан Юзаф вельмі многа чытае, у асноўным, — кнігі на польскай мове. У яго нават ёсць свая невялікая дамашняя бібліятэка. Сам піша вершы па-польску. З задавальненнем ён зачытваў нам некаторыя з іх. У пакоі стаіць радыёпрыёмнік, які пан Юзаф выйграў на адным з творчых конкурсаў Польскага радыё.

Пан Юзаф кажа, што яму цяжкавата гаварыць па-беларуску або руску, усё адно ў думках перакладае словы з польскай. На пачатку ўстанаўлення савецкай улады ён амаль зусім не разумеву прыездных. Адночы заехала да іх адна жанчына і папрасіла, каб ёй прыгатавалі «картошку с луком» і лук со сметанай. Што такое «картошка», Юзаф ужо ведаў, але, як тая жанчына магла з'есці столькі бульбы (падумав, «с луком», значыць, цэлае «лукошко»), ён ніяк не мог



Юзаф Грынчук, якому ўжо 82 гады, любіць чытаць, піша вершы.
Фота Міхалей ХАДАСЕВІЧА

уявіць. «Дык няўжо ёй і кошык смятанай намазаць?»

Нарадзіўся ён у мястэчку Дзераўное Ашмянскага павета ў небагатай сям'і. Бацька меў 1,5 гектара зямлі, нямнога, але жылі так, што багатыя зайздросцілі. Канешне, прыходзілася вельмі напружана працаваць, але гэта каштавала таго. Праз дарогу ў Кушлянах жыла пані Каркоцкая, чыю зямлю ў 60 гектараў Грынчукі і абраб-

лялі. Адночы прыйшла яна да бацькі пазычыць ёй некалькі пудоў збожжа да новага года. «Мы рабілі — яна плаціла. У нас было — ёй не хапіла». Вось якіх вынікаў можна дасягнуць з дапамогай сваёй працы.

У сям'і расло пяцёра дзяцей: два хлопцы і тры дзяўчынкі. Юзаф — самы старэйшы з іх. У школе вучыўся на выдатна. Але ў бацькі не было грошай,

каб адправіць сына вучыцца куды-небудзь далей.

Але ўсё ж такі ў 1938 годзе ён паступае ў сельгасшколу. Адзін год правучыўся там па спецыяльнасці аграном-агароднік. Юзафу вельмі падабалася тое, чым ён займаўся ў гэтай школе. І хоць усё далейшае жыццё ён працаваў прадаўцом у магазінах (у Кушлянах, Стрыпунах, Жупранах), чалавека цягнула ў зямельную стыхію. Нават цяпер у гаспадарцы пана Юзафа, акрамя курак, летам у агародзе шмат прыгожых кветак (нават сам вырошчвае новыя сарты, «такія, што і свет не бачыў»). Багаты яго агарод і лячэбнымі травамі: меліса, мята, маяран. Магазінны чай ніколі не п'е, толькі свае травы заварвае. І выглядае ён вельмі бадзёра. Да мінулага года ўвогуле не хварэў.

У 1939–41 гадах пан Юзаф працаваў на гаспадарцы. А як прыйшлі немцы, даводзілася хавацца ад ліха далей. Праз некаторы час уся вёска падалася ў партызаны Арміі Краёвай. Ды і сам Юзаф быў не выключэннем.

Ён успамінае: «Некаторыя партызаны часам праяжджалі праз вёску, дык дзе кабана застрэляць, у каго карову забяруць. Мы так ніколі не рабілі. Але я там мала быў: нікога не забіў, нічога такога». Толькі згадвае адзін выпадак у Куцэвічах, дзе ён з іншымі партызанамі абяззбройваў літоўскую паліцыю: павыразалі ў штанах паліцаў гузікі і адпусцілі. Тыя вярталіся дадому, а людзі смяяліся: «Па чым ліцвіны? Па чым ліцвіны?» Яны ціха ішлі і прытрымлівалі рукамі свае штаны, каб не ўпалі.

Як прыйшлі «другія саветы», Грынчук аказаўся самым аду-

каваным хлопцам ва ўсёй мясцовасці. Кім толькі не прасілі яго працаваць: і настаўнікам, і бухгалтарам. Шэсць гадоў нават прабыў засядацелем у судзе. А з 1947 года працаваў прадаўцом у магазіне.

Калі быў маладым, лічыў сябе непрыгожым, нікуды не выходзіў. Не падабаўся свой «польскі шляхецкі нос». Аднагодкі Грынчука ўжо даўно ажаніліся, а ён яшчэ халасцякаваў. «А потым дзеўкі мяне самі выдзвінулі». І не дзіва, магу сказаць, — сама бачыла на сцяне ў пакоі яго фота. Ажаніўся ў 36 гадоў, і толькі праз 2 гады нарадзілася дачка. Пан Юзаф растлумачвае: «Мы не ведалі, як гэта рабіць. Ні я, ні яна. Без практыкі былі». Не так даўно ў Доме палякаў у Ашмянах пазнаёміўся з Заблоцкімі з польскага Слупска, раскажаў ім некалькі сваіх вершаў. Пасля ўжо даведаўся, што ў Польшчы на штогадовым «З'ездзе ашмянчыкаў», жыхароў былога Ашмянскага павета, Заблоцкія чыталі яго вершы. Там здзівіліся — як гэта: чалавек так добра піша па-польску і ні разу не быў тут. Але ў той час цяжка было зрабіць пашпарт з дазволам на выезд за мяжу. Дык гэтыя людзі складаліся, хто колькі мог, і пан Заблоцкі прывёз Юзафу Грынчуку 60 долараў на пашпарт. Так дзядзька Юзаф першы раз пабываў на тэрыторыі Польшчы. Новыя сябры, Заблоцкія, прымалі яго ў сябе 2 тыдні. Наступны раз Юзаф Грынчук трапіў у Польшчу праз запрашэнне на той з'езд. І там сваімі вершамі заваяваў сапраўднае прызнанне. У яго гонар нават спявалі знакамитае «Сто лят».

Югенія МАНЦЭВІЧ.

■ КАНТАКТЫ

Лаўрэат прэміі імя Шумана – госць «РГ»

У пятніцу ў рэдакцыі «Рэгіянальнай газеты» гасцяваў лаўрэат Польскай еўрапейскай узнагароды імя Роберта Шумана Гжэгаж Светлік.

Пан Гжэгаж, па адукацыі гісторык, займаецца папулярна-рэзультатывым ідэі еўраінтэграцыі ў мясцовай супольнасці. Ён ганаровы старшыня таварыства гмін паўднёвага захад Мазовіі (гміны Уязд, Калюшкі і інш.).

Гжэгаж Светлік у гутарцы з галоўным рэдактарам «Рэгіянальнай газеты» Аляксандрам Манцэвічам абмяркоўваў магчымыя шляхі інтэграцыі краін Усходняй Еўропы ў міжнародную супольнасць.

Візіт польскага госьця ў наш рэгіён невыпадковы. Па-першае, паміж гмінамі паўднёвага захад Мазовіі і Вілейскім раёнам усталяваны даўнія і трывалыя сувязі — пасля візіту ў рэдакцыі, пан Гжэгаж накіраваўся на сустрэчу да стар-



Сустрэча ў рэдакцыі «Рэгіянальнай газеты»: Гжэгаж Светлік з Польшчы, сузаснавальнік газеты «Регион» за Мар'інай Горкі Аляксандр Манцэвіч.
Фота Ірыны РАБУШКІ

шыні Вілейскага райвыканкома Яўгена Сінілы. Па-другое, продкі Гжэгажа Светліка па мацярынскай лініі — Гісічы — паходзяць са Смаргонскага Залесся і яго ваколіц — Алянца,

Міхневічаў. І сёння ў Маладзечне жывуць яго сваякі Аляксандр Капцюг, Вера Мыйсак. Пан Гжэгаж хрышчоны ў праваслаўнай царкве і ўважае сябе не толькі за паляка, а і за беларуса. Імя сваё ён атрымаў і гонар дзед Рыгора Гісіча, які ў перадаваеннай Польшчы быў начальнікам чыгуначнай станцыі Маладзечна.

Пан Гжэгаж Светлік і галоўны рэдактар «Рэгіянальнай газеты» дамовіліся аб супрацоўніцтве на карысць польскага і беларускага грамадстваў: у часе гутаркі заплававаныя кантакты з польскімі мясцовымі газетамі паўднёвага захад Мазовіі.

Аддзел інфармацыі «РГ».

Рэпертуар Мінскага абласнога тэатра лялек «Батлейка» на сакавік 2003 года

9 нядзеля 12.00 П.Васкочэнка «Новы Калабок»
16 нядзеля 12.00 Ул.Карастылёў «Доктар Айбаліт»
23 нядзеля 12.00 М.Андрэеў «Вясёлкі батлейкі»
30 нядзеля 12.00 Х.Гюнтэр «Насарог і Жырафа»
Чакаем вас па адрасе: Маладзечна, вул. Язэпа Драздовіча, 5в. Даведкі па тэлефоне 53673, 68427. Каса працуе з 10.00 да 12.00 і з 14.00 да 17.00.

■ СУСТРЭЧЫ

Спявала скрыпка ва ўнісон паэту...

МАЛАДЗЕЧНА. 14 лютага аматараў беларускай паэзіі і гісторыі запрасіў да сябе на сустрэчу ў цэнтральную гарадскую бібліятэку імя Максіма Багдановіча настаўнік, гісторык, паэт Лявон Цімохін. І хоць афіцыйных абвестак аб маючай адбыцца імпрэзе не было, прыхільнікаў творчасці Лявона Цімохіна набралася паўночная зала. Прыехалі і госці з Мінска, Заслаўя: паэт Сяргей Законнікаў, мастак Аляксей Марачкін, пісьменнік Васіль Гроднікаў.

Вечар духоўнай паэзіі склаў цыкл зорных вершаў Л. Цімохіна «аб не зусім сумнай гісторыі і аптымістычнай будучыні...», сярод якіх верш «Адкрыццё», які сцвярджае вечнае жыццё Беларусі, і верш «Зорны Вершнік» — сімвал роднай Бацькаўшчыны.

Горыч і распач гучалі ў вершы «Вечны плач» ад таго, што шмат страчана і загублена ў мове беларусаў. Вуснамі паэта і яго вучняў паўстава гісторыя роднага краю ў вершах «Курган», «Наша мінуўшчына», адвечнае пытанне «Хто мы?» і спроба адказу на яго.

Спявала скрыпка ў руках выкладчыка музычнага вучылішча Аляксандра Баравіка аб характэры роднага краю і разам з ёю былы дырэктар СШ №5 Ананій Асіповіч спяваў старадаўнюю матчыну песню «Ляцелі гусі з далёкага краю».

Відаць, хораца і ўтульна было на сэрцы слухачоў, бо вельмі цёплымі словамі дзякавалі яны зачынальніку імпрэзы і віншавалі яго з удалым бенефісам і днём нараджэння.

Займела сваю выгоду і бібліятэка: Аляксей Марачкін прэзентаваў ёй альбом манаграфіі «Алесь Мара» з асабістым подпісам.

Тэатрыяна ЧАБРОЎСКАЯ, загадчыца аддзела абслугоўвання ЦБ імя Багдановіча.

■ МАЛЫ БІЗНЕС

У барацьбе
за глядача

ВАЛОЖЫН. У кінатэатры «Юнацтва», што ў райцэнтры, манціруецца новая відэасістэма «Панасонік».

Яна забяспечыць якасны гук пры праглядзе кінафільмаў і дасць магчымасць паказваць фільмы на лазерных дысках і відэакасетах. І самае галоўнае, на што спадзяюцца супрацоўнікі кінатэатра, што прыдуць дарослыя глядачы.

Наталля ШТЭЙНЕР.

■ КРЫМІНАЛ, ЗДАРЭННІ,
ХРОНІКАЗалезлі
праз фортку

МАЛАДЗЕЧНА. 15 лютага невядомыя залезлі праз незачыненую фортку ў адну з кватэр дома па Вялікім Гасцінцы.

Злодзеі выкрасі каляровы тэлевізар, відэакамеру, аўтаадкачык, камп'ютэр, кнопкавы і 4 сатавыя тэлефоны.

Падняў руку
на бацьку

МАЛАДЗЕЧНА. 16 лютага ў цэнтральную гарадскую бальніцу трапіў вясковец з Маркава.

Яго пабіў сын. Праводзіцца правёрка.

Вяроўка з бялізнай

МАЛАДЗЕЧНА. 14 лютага ў Заскавічах злодзеі завітаў у двор па вуліцы Школьнай.

Ён украў бялізну, што сушылася на вяроўцы. Узбуджаная крымінальная справа.

Ордэн Леніна

МАЛАДЗЕЧНА. Жыхар вёскі Хажова Рыгор Пачуйка звярнуўся ў міліцыю з заявай, што ў яго ўкралі ордэн Леніна.

Праводзіцца правёрка.

14-гадовы
злодзеі

МАЛАДЗЕЧНА. У гараджанкі з дома, што па вуліцы Шаранговіча, выкрасі залаты вырабы.

Злодзеям аказаўся 14-гадовы хлопчак.

Малады бомж

МАЛАДЗЕЧНА. У Вязуцы брыгада «хуткай дапамогі» знайшла мёртвага хлопца.

Ім аказаўся 26-гадовы бомж. Матэрыял правяркі знаходзіцца ў пракуратуры.

Падрыхтавала Ірына РАБУШКА.

■ ЗДAROУЕ

Брушнога тыфу
няма

МАЛАДЗЕЧНА. У інфекцыйную бальніцу трапіў мужчына, у якога 2 тыдні не спадала высокая тэмпература.

Як сказала ўрач-эпідэміялаг раённага цэнтру гігіены і эпідэміялогіі Алена Каравай, спачатку хвораму паставілі дыягназ «паратиф» — разнавіднасць брушнага тыфу, але пад пытаннем. У аўторак гэты дыягназ не пацвердзіўся.

Ірына РАБУШКА.

■ ЗДАРЭННІ

Пажар на фабрыцы

МАЛАДЗЕЧНА. У сераду у 7.57 раніцы загарэўся лакафарбавальны цэх ад фабрыкі музычных інструментаў па вуліцы Лібава-Роменскай, 56.

9 машын і 26 пажарнікаў выехалі на месца здарэння. Агонь патушылі за 32 хвіліны. Пажар адбыўся напачатку змены ў лакафарбавальнай кабінэ, дзе працуюць 2 рабочыя. У цэху вырабляюць дзіцячую мэблю. На гэтай вытворчасці пажар здарыўся ўпершыню. Дырэктар фабрыкі музычных інструментаў Іван Лапушынскі гаворыць, што вялікай шкоды агонь прадпрыемству не прынес. Згарэла 50 кілаграмаў лака. У кабінэ моцна закопчаныя сцены і столі. Рабочыя ў той жа дзень вярнуліся на свае працоўныя месцы.

Інспекцыя дзяржаўнага пажарнага нагляда вынесла папярэджанне аб забароне эксплуатацыі будынка да 24 лютага. Пажар адбыўся з-за грубых парушэнняў нормаў і правілаў бяспекі. Прычына пажара ўстанаўліваецца. Мяркуецца, што агонь узнік з-за разрада статычнай электрычнасці.

Большасць пажараў у рэгіёне сёлета адбылося з прычыны неасцярожнага абыходжання з агнём і няспраўнага пяхнога ацяплення.

Меры перасцярогі ад агню:

— Будзьце ўважлівымі і асцярожнымі, калі распальваеце газавую плітку ці печ.

— Небяспечныя электрааб-



Маладзечна, серада, напачатку 9-й гадзіны раніцы. Пажарныя тушаць пажар у лакафарбавальным цэху, што па Лібава-Роменскай, 56, ад фабрыкі музычных інструментаў.

Фота Ірыны РАБУШКА.

равальнікі, кіпяцільнікі, тэлевізары, што ўключаныя і пакінутыя без нагляду.

— Не курце ў пасцелі, тым больш у нецвярозым стане.

Ірына РАБУШКА.

■ МАЛЫ БІЗНЕС

Выстаўка спецадзення

МАЛАДЗЕЧНА. У пачатку лютага ў політэхнічным каледжы працавала выстаўка сродкаў індывідуальнай аховы.

На ёй выстаўлялася спецадзенне, якое можна купіць у горадзе: як вырабленае мясцовымі прадпрыемствамі, так і тое, чым гандлююць прадпрыемствы, зарэгістраваныя ў Маладзечне. Арганізатар выстаўкі —

аддзел па працы і сацыяльнай абароне гарвыканкома.

Выстаўку наведалі прадстаўнікі гарадскіх прамысловых прадпрыемстваў. Яны пазнаёміліся з прапановай спецадзення, а арганізацыя вытворцы атрымалі магчымасць заключыць кантракты з новымі кліентамі.

Эканамічны эффект ад выстаўкі будзе бачны пазней, калі

стане вядомай інфармацыя аб заключэнні (або неключэнні) кантрактаў на дастаўку спецадзення. А навушныцы політэхнічнага каледжа, якія ахвотна наведвалі выстаўку, на практыцы азнаёміліся з сучасным спецадзеннем. Тым больш, прадметна ахове працы ёсць у вучэбным плане па кожнай спецыяльнасці.

Юрый КАРПІЦКІ.

Дзень матчынай мовы

21 лютага святкуецца як Міжнародны дзень матчынай мовы. Ён мае на мэце заахвочванне лінгвістычнай разнастайнасці і шматмоўнай адукацыі, а таксама спрыянне ўсведамленню моўных і культурных традыцый, якія грунтуюцца на ўзаемаразуменні, талерантнасці і дыялогу.

Згодна з вынікамі апошняга перапісу насельніцтва, 74,5 % грамадзян 10-мільённай Беларусі лічаць роднай беларускую мову. Нягледзячы на гэта, па дадзеных маніторынгу лінгвістычнай камісіі Беларускага Хельсінскага камітэта, беларуская мова сёння зведае пэўныя цяжкасці: яна амаль

выключана са справаводства і з ужывання дзяржаўным чынавенствам; на жаль, адсутнічае праграма падтрымкі і развіцця беларускай мовы; моваю большасці масавых тэлеканалаў, рэкламы, вулічных надпісаў пакуль, у асноўным, з'яўляецца руская мова.

Міжнародны дзень матчынай мовы быў абвешчаны ЮНЕСКА па прапанове Бангладэш ў 1999 годзе. 21 лютага было абрана таму, што ў гэты дзень у 1952 годзе загінулі пяць студэнтаў, якія змагаліся за наданне мове Бангла статусу дзяржаўнай у тагачасным Пакістане, усходняй частка якога пазней стала незалежнай дзяржавай Бангладэш.

Аддзел інфармацыі «РГ».

■ ВЫНІКІ

Дубль пашпартыстаў

МЯДЗЕЛ. Аддзяленне пашпартна-візавай службы РАУС прызнана найлепшым у вобласці пы выніках работы за мінулы год.

Прытым, займае першае месца яно ўжо другі год запар. Кіруе аддзяленнем Уладзімір Паршута.

Алесь ВЫСОЦКІ.

Курсы валют НБ РБ

	13.02 руб.	20.02 руб.
Долар ЗША	1957,00	1961,00
Еўра	2103,97	2102,39
Злоты	507,92	506,10
Літ	609,44	608,98
Расійскі рубель	61,72	62,09

«Вулічныя» курсы ў Маладзечне

Долар	1940/1965	1960/1990
-------------	-----------	-----------

Маладзечна

Цэны на рынку

Прадукты	Цана (руб.)	12.02	19.02
Кілабаса с/вялен., 1 кг ...	8900	10990	
Сасіскі, 1 кг	3550	3750	
Селядзец, 1 кг	2800	2800	
Рыс, 1 кг	720	720	
Грэчка, 1 кг	1100	1100	
Цукар, 1 кг	1045	1045	
Яйкі курыныя, 1 дзес.	1200	1250	
Алей, 1 л	1600	1600	
Маянэз, 200 г	350	450	
Кава «Пеле», 100 г	2000	2000	
Шпроты, бляшанка 160 г ..	650	650	
Соус там. «Мінскі», 0,5 л ..	600	600	
Цыбуля рэпчатая, 1 кг ..	850	800	
Капуста, 1 кг	720	720	
Морква, 1 кг	900	900	
Лімоны, 1 кг	2450	2500	
Апельсіны, 1 кг	1700	1550	

Сялянскія прадукты

Малако, 1 л	700	700
Смятана, 1 л	2000	2000
Масла, 1 кг	4000	4000
Тварог, 1 кг	1600	2000
Яйкі курыныя, 1 дзес.	1700	1600
Бульба, 1 вядро	4000	3800
Яблыкі, 1 кг	1200	1200

Ліц. №27705 ад 18.10.01
до 18.10.06 Міністэрствам

DIVO
МЕБЕЛЬ

от 360 у.е.

Товар сертыфікаваны
СО СКАДРО
в г. Мінске
т. 8(017) 288-17-07

Прыглашаем к
сотрудничеству:
ИП; магазинов;
диспетчеров
на домашних
телефонах.

8(029)
648-23-29

«ХБМ-82» вытворца

**кілабасныя
вырабы**

Далікантэсы

Выдадныя ўмовы для гандлёвых прадстаўнікоў

Тэл. 8(017) 2517654, 8(029) 7790809.

Товар сертыфікаваны Ліц. №32907 МТБН 26.08.2002 26.08.2007

Арганізацыя праводзіць розніцу:

- муку абыіную ў асартыментах (ад 6800 руб. за 40 кг)
- муку жытнюю шатраваную ў асартыментах (ад 8700 руб. за 45 кг)
- муку жытнюю з трыніва (Шкідэль, ад 10000 руб. за 45 кг)
- камп'ютары ў асартыментах (ад 5000 руб. за 30 кг)
- ячмень (130 руб. за 1 кг)
- накармныя вырабы, крупы, муку в/г (Ліда, Савігорск), алей, малако агушчаннае
- Опт, дробны опт — оскі.

Тэл. у Маладзечне (8-01773) 71789.

Паштовы адрас: Маладзечна, Ліц. №1212 Мінскага р-на ТМ 26.01.2001 26.01.2002

COMPANY, Ltd

ISELT

МИНИТРАКТОРЫ
МТЗ (ДИЗЕЛЬ)

МОТОБЛОКИ

СЕЛЬХОЗОРУДИЯ К МИНИТЕХНИКЕ

КОММУНАЛЬНЫЕ
ДВИГАТЕЛИ

ЗАПЧАСТИ К МИНИТЕХНИКЕ

ЭЛЕКТРО- И БЕНЗОПИЛЫ
САСТОЯ (ИТАЛИЯ)

ПЛОСКОРЕЗ ФОКИНА

РЕМОНТ МИНИТЕХНИКИ

Тел. в Минске (8-017)
251-12-46, 258-95-21 (магазин)
275-99-39 (сервис)

г. Минск, пр. Пушкина, 39, офис 14

товар сертифицирован
ООО «Комертех сервис»

Производитель продуктов
мясопереработки

РЕАЛИЗУЕТ

**КОЛБАСНЫЕ
ИЗДЕЛИЯ**

тел. в Минске (017) 603-45-31;
тел/факс 603-44-52;
8 0296 40-40-01

Ліц. № ММ001096 МС і ПРБ
от 14.03.00 до 14.03.05

Чаму Каламіец выбраў Беларусь?

Справа Каламіяца не закрытая?

Нягледзячы на заяву Генеральнай пракуратуры Украіны аб хуткім спыненні расследавання факту смерці каля Вязынкі журналіста і гаспадара аднаго з самых уплывовых українінскіх агенстваў навін Міхаіла Каламіяца, гісторыя не закончылася. Міжнародная арганізацыя «Рэпарцёры без межаў», якая базуецца ў Парыжы, заклікала правесці дадатковую экспертызу цела ўкраінскага журналіста.

Французскі паталаганатом Жан Рывалі браў удзел у экспертызе, якая была праведзена ў снежні мінулага года і не выявіла прыкмет гвалту.

Генеральны сакратар арганізацыі «Рэпарцёры без межаў» Рабер Менар назваў заўчаснымі высновы пра тое, што журналіст учыніў самагубства як следства адсутнасці прыкмет насілля.

«Было б паспешліва дапусціць, што ён пакончыў з сабой, толькі таму, што вынікі расследавання не маглі давесці адваротнага», — сказаў Менар. «Мы звяртаемся да ўлад з просьбай правесці дадатковыя тэсты, асабліва дадзенае адзенне, ў якім Каламіец быў апраунуты ў момант смерці», — сказаў генсек «Рэпарцёраў».

Менар кажа, што папрасіў генеральнага пракурора Украіны Святаслава Піскуна высветліць, чаму журналіст выехаў з Украіны.

Заява «Рэпарцёраў без межаў» з'явілася пасля таго, як на мінулым тыдні кіраўнік след-



Міхаіл Каламіец.

Фота «Українські Новини»

чага ўпраўлення Генпракуратуры Украіны заявіў, што дырэктар агенства «Українські новини» учыніў самагубства і няма прычыны лічыць, што яго да самагубства давалі. Васіль Чэрнікаў спасылаўся на вынікі экспертызы з удзелам Жана Рывалі і паабяцаў неўзабаве завяршыць следства.

Вынікі некалькіх экспертыз не разбурылі існавання некалькіх версій, якія існуюць ва ўкраінскім грамадстве, аб прычынах гібелі ўкраінскага медыямагната пад Маладзечна. Часта яны адна другой перацэняюцца. Але загадкавае смерці вядомага на Украіне журналіста не становіцца ад таго меншай. Хутчэй за ўсё сапраўдныя прычыны не будуць раскрытымі, бо Каламіец у свае апошнія дні пазбягаў якіх-кольвечы кантактаў. А што ён думаў у гэты час — мы

не ведаем ніколі.

На сёння ёсць каля трох версій смерці Каламіяца. Аб гэтым піша ўкраінскі журналіст Ю.Букаў.

Версія першая — бытавая

Права на існаванне мае, але выглядае больш чым абсурднай.

Кортка выглядае яна так. У аднаго з аўтараў праекта ўкраінскай газеты «День» магло з'явіцца жаданне нейтралізаваць любоўную сувязь сваёй жонкі Людмілы Рубан з Каламіяцам. Менавіта гэта і магло стаць прычынай ціску на дырэктара агенства і яго смерці. Аднак, піша Ю.Букаў, муж Людмілы па складзе свайго характару і ў страшным сне не мог бы паверыць у такую версію па шэрагу прычын. А на думку аднаго з калег Каламіяца: «Міхаіл пайшоў ад сваёй жонкі не таму, што пазнаёміўся з іншай, а таму, што з часам прыйшло ахалоджанне абодвух. Аднак нармальныя дзелавыя стасункі яны захавалі, а жанчына, якую Міхаіл кахаў, адказвала ўзаемнасцю». Бытавая версія не вытрымлівае элементарнай крытыкі.

Версія другая — камерцыйная

Выглядае больш рэальна, але не настолькі, каб быць асноўнай. Так, Міхаіл Каламіец быў кіраўніком аднаго з лепшых і ўжо дастаткова ўплывовых агенстваў у краіне, а яго кошт неафіцыйна ацэньваецца ў 300 тысяч даўлаў ЗША. У журналіста само сабой маглі

быць ворагі, якім або не падабалася работа самога агенства або ў якіх з'явіліся думкі па пытанню адхілення кіраўніцтва ад удзелу ў эканамічнай дзейнасці «Українських навін». У першую чаргу гэта магло закрануць Міхаіла. Гэта версія найбольш палітызаваная.

Версія трэцяя

Трэцяя версія была агучана адным з расійскіх выданняў — «Московским комсомольцем». Выглядае яна так: «Кто-то, кому не нравиться президент Украины Леонид Кучма, опять его подставил. Зная, как шатается кресло под этим человеком после обвинений в заказе убийства оппозиционного журналиста Георгия Гонгадзе и «кольчужного» скандала, нетрудно представить, на кого обратит взор мировая общественность».

Ёсць і іншыя версіі. Адна з іх — у Міхаіла Каламіяца ўзяў ды «паехаў дах», ён кінуў работу і паехаў у свет, у нейкае Маладзечна, а пасля сам і павесіўся.

Здагадкі, дапушчэнні і нават версіі, працягвае Ю.Букаў, маюць права на жыццё толькі тады, калі яны падмацаваныя логікай. На вялікі жаль, у большай частцы версій логіка адсутнічае ўвогуле.

Галоўнае, пакуль аж да гэтага часу ніхто не можа патлумачыць, чаму журналіст накіраваўся ў Беларусь, адкуль патэлефанаваў родным, а пасля ў лесе каля Маладзечна дырэктара агенства знайшлі павешаным.

Храналогія знікнення

21 кастрычніка пунктуальны нават у дробязях Міхаіл не з'явіўся на рабоце.

Не з'явіўся і пасля гэтага, а на тэлефонныя званкі не адказваў ні па дамашнім нумары, ні па мабільным. Усю інфармацыю ў камп'ютэры на рабочым stole загадаў, відаць, ліквідаваў. І толькі 28 кастрычніка калегі зніклага афіцыйна звярнуліся ў міліцыю. Адбылося гэта пасля таго, як у міліцыю звярнулася Людміла Рубан, якую з Каламіяцам звязвалі вельмі блізкія стасункі. Яна паведаміла, што Міхаіл званіў ёй з Беларусі. Ён казаў пра цяжкую жыццёвую сітуацыю і... урэшце аб самагубстве... 30 кастрычніка труп знайшоў дачнік, які збіраў грыбы ў лесе каля Вязынкі. Пры загіблым не было ніякіх дакументаў, і больш за два тыдні Міхаіл Каламіец лічыўся як невядомы. Гэта слова было напісанае і на таблічцы, якую ўстанавілі на магіле маладзечанскіх гарадскіх могілак у Лазаўцы — 14 лістапада маладзечанская пракуратура выдала дазвол на пахаванне. Праз 4 дні цела эксгумавалі.

Грошы Каламіяца

Што будзе з грашыма Каламіяца і з агенствам «Українські новини»? Сёння «Українські новини» належаць украінскаму агенству гуманітарных тэхналогій (50% акцый) і Міхаілу Каламіяцу.

На самой справе, як адзначаюць сродкі масавай інфармацыі Украіны, Каламіец быў добрым «архітэктарам». Будынак яго праекта — інфармацыйнага агенства «Українські новини» — меў трывалы падмурак і вельмі дыхтоўны фасад. Да 2002 года па аб'ёмах перадаваемай інфармацыі і колькасці падпісчыкаў агенства саступала толькі «Reuters—Україна». Як гаварыў віцэ-прэзідэнт Лігі эканамічных журналістаў Украіны Міхаіл Кухар у інтэрв'ю Кіеўскаму выданню «СН-Сталічныя навіны», на працягу двух тыдняў «ён размаўляў з многімі людзьмі аб старце новых, амбіцыйных праектаў».

Міхаіл Каламіец быў і акцыянерам «Українських навін», ён развіваў гэты праект. Яго смерць вельмі моцна ўдарыла па магчымасці рэалізацыі многіх планаў.

Міхаіл Каламіец планаваў нарасціць капітал агенства і, зразумела, свой. Тое, што адбылося пад Маладзечна, хутчэй за ўсё так і застанецца загадкай.

А 50% акцый «Українських навін» належаць агенству гуманітарных тэхналогій (структура міністра эканомікі і еўраінтэграцыі Украіны Валерыя Харашкоўскага). Другія 50 працэнтаў (каля 150 тысяч даўлаў ЗША) пераходзяць да ўдавы Каламіяца і мацеры.

Апошні дзень Міхаіла Каламіяца скончыўся ў лесе каля Вязынкі

Месца, дзе павесіўся Міхаіл Каламіец, знаходзіцца ў лесе, у 2,5 кіламетра ад чыгуначнай станцыі «Палескі» і ў 6 кіламетрах ад шашы, што звязвае Мінск і Маладзечна.

Сваё жыццё журналіст перарваў на зламанай сасне. Вартаўнік садавага таварыства «Гарызонт» Іван Папоў разам з работнікамі міліцыі былі 30 кастрычніка аднымі з першых на месцы злачынства. Цела Міхаіла Каламіяца знайшоў грыбнік, які жыў на дачы непадалёк. Ён расказаў аб знаходцы Івану Папову.

— Каля апоўначы прыехалі 2 работнікі міліцыі, узялі мяне і іншага вартаўніка таварыства, і мы ўчацвярх паехалі ў лес. Паехалі на месца, якое ўказаў грыбнік, і там знайшлі цела, якое висела на зламанай сасне. Калі цела знялі, яно ўжо было «драўлянае» і цяжка памяшчалася ў міліцэйскую машыну, — успамінае Іван Папоў.

Хто гэта мог быць? Іван Папоў убачыў, што гэта не



Вартаўнік таварыства «Гарызонт» Іван Папоў быў адным з тых, хто знімаў цела Каламіяца з дрэва.

Фота Юрыя КАРПІЦКАГА.

дачнік з «Гарызонта». Побач знаходзіцца яшчэ адно садавае таварыства, але і там было спакойна. На тым у «Гарызонце» і супакоіліся. Толькі праз 3 тыдні тут даведзіліся, які знакаміты чалавек скончыў у лесе свой шлях.

Іван Папоў лічыць, што гэта было самагубства. Чалавек вісеў натуральна, рукі і ногі былі выцягнутымі ў струнку,



Дрэва ў лесе ля Вязынкі, на якім павесіўся ўкраінскі журналіст Міхаіл Каламіец.

Фота Юрыя КАРПІЦКАГА.

ніякіх слядоў барацьбы ці гвалту відаць на першы погляд не было. Папярэдняе забітага чалавека было бы цяжка так роўна павесіць.

Зламанае сасна добра падыходзіць для самагубства. Вярхушка ляжыць на зямлі і ідзе ўверх пад ухілам 20 градусаў. На гэце дрэва лёгка ўлезе і дзіця. На вышыні 3,5 метра ад зямлі журналіст на-

матаў вярхоўку і зрабіў пятаю...

Але чаго сюды прыязджаў Каламіец, Іван Папоў здагадацца не можа. 1 лістапада вартаўнік ізноў прыйшоў на месца гібелі Каламіяца. Побач з сасной знайшоў палову шакаладкі. Мяркуе, што яна стала апошняй ежай ўкраінскага журналіста.

Юрыя КАРПІЦКА.

Псіхалагічная экспертыза Каламіяца будзе праведзена неўзабаве

Генеральная пракуратура Украіны правядзе псіхалагічную экспертызу абставінаў смерці Міхаіла Каламіяца.

Экспертыза цела пакойнага дырэктара інфармацыйнага агенства «Українські новини» Міхаіла Каламіяца, якую правялі ў Кіеве, паказала, што Каламіяца не забіваў. Але прад-

стаўнік Генпракуратуры Васіль Чэрнікаў сказаў, што цяпер пракуратура Кіева прызначыла судовую псіхалагічную экспертызу пакойнага Каламіяца. Яе правядуць на падставе сведчанняў знаёмых нябожчыка.

Нагадаем, што Ліга эканамічных журналістаў Украіны ў пачатку гэтага месяца накіравала групу прадстаўнікоў у

Маладзечна для ўласнага расследавання абставінаў смерці Каламіяца. У сустрэчы з журналістамі «Регіональна газет» якая прайшла ў рэдакцыі перад ад'ездам украінцаў у Кіеў, яны схільныя былі да версіі аб самагубстве. Такой танальнасці былі і заявы ўкраінцаў па вяртанні на радзіму. Але факт самагубства не гаворыць аб тым, што на Ка-

ламіяца не рабіўся псіхалагічны ціск.

Маці нябожчыка ў інтэрв'ю ўкраінскаму Грамадскаму радыё сказала, што ў яго былі праблемы, але яны не тычыліся работы: «Мы з ім часта гаварылі. У яго былі праблемы з сям'ёй. Гэты былі чыста асабістыя праблемы. Але такія праблемы бываюць у кожнага чалавека».

Часопіс гімназіі імя Тамаша Зана

У Маладзечанскай гімназіі імя Тамаша Зана са студзеня 1934 года, калі яе дырэктарам працаваў Уладзіслаў Лёро, выдаваўся штомесячны часопіс «Прамень» – орган гімназічнай моладзі. Гэта было грамадскае і навукова-літаратурнае выданне.

У склад рэдакцыі ўваходзілі навучэнцы VIII класа гімназіі. Галоўны рэдактар – Часлаў Хамерскі, члены рэдакцыйнай калегіі: Ганна Лазаўіцкая, Алена Сабалеўская, Баляслаў Яскевіч, Вінцук Сташкевіч, Віктар Шымкевіч, Часлаў Вішнеўскі, Язэп Пятровіч.

Ініцыятарам стварэння і куратарам часопіса быў настаўнік Аляксандр Матыяшка, высокаадукаваны і адораны філолаг, улюбёны ў культурна-грамадскую дзейнасць.

Назва часопіса «Прамень» падкрэслівала духоўную сувязь навучэнцаў гімназіі з ідэяй Тамаша Зана. Папулярнасць часопіса хутка ўзрастала. Аб ім стала вядома не толькі ў Маладзечанскім павеце, але і ва ўсёй Польшчы. Калі тыраж яго першага нумара складаў з крыху больш за 200 асобнікаў, то другога – 350, чацвёртага – 500, а пятага-шостага за красавікам 1934 года – 1000.

Франц Світа.



Рэдакцыйная калегія «Промня». Сядзяць Ганна Лазаўіцкая, Аляксандр Матыяшка, Алена Сабалеўская. Стаяць Баляслаў Яскевіч, Вінцук Сташкевіч, Віктар Шымкевіч, Язэп Пятровіч, Часлаў Вішнеўскі і Часлаў Хамерскі.

Тамаш Зан

Зан Тамаш (Zan Tomasz) нарадзіўся 21 снежня 1796 года ў Мясаце. У 1815 годзе скончыў павятовую школу ў Маладзечне. Скончыў фізіка-матэматычны факультэт Віленскага ўніверсітэта, заснавальнік (6.05.1820) таварыства віленскага студэнцтва «Прамяністыя». Арганізацыя не была тайнай, як згадваюць многія даведнікі, але не прыйшлася даспадобы кіраўніцтву ўніверсітэта. Праз месяц была разгнаная ўніверсітэцкімі ўладамі. Тамаш Зан меў вялікі ўплыў на Адама Міцкевіча, з якім моцна сябраваў. У 1823 годзе арыштаваны за ўдзел у тайных таварыствах Філарэтаў і Філаматаў. У 1824 сасланы ў Арэнбург, дзе стварыў мінералагічны музей, браў удзел у тайнай арганізацыі рускіх рэвалюцыянераў. З 1837 года – у Пецярбургу, бібліятэкар у Горным інстытуце. З 1841 года – на Беларусі, пасяліўся каля Оршы, дзе і памёр у 1855 годзе. Аўтар твораў на польскай мове, заснаваных на беларускім фальклоры.

«Promień» – першы часопіс у Маладзечне

Экземпляр «Промня» (здвоены нумар 5–6), знойдзены Францам Світам выпускніцы маладзечанскай польскай гімназіі імя Тамаша Зана Рэгіны Астравух (Астравухай) не так даўно, захаваўся не вельмі добра. Адсутнічае амаль палова з 56 старонак, якія мелі фармат 1/2 сучаснага стандартнага піскага аркуша. Між тым нават па захаванай частцы гэтага перыядычнага выдання можна многае аб ім раскажаць.

Выдаўцы, а гэта гімназісты гімназіі імя Тамаша Зана, абзначылі яго як грамадскі і навукова-літаратурны месячнік гімназічнай моладзі. Але, па сутнасці, гэтае выданне стала насіць рэгіянальны характар. Тут змяшчаліся матэрыялы не толькі і не столькі пра ўнутрыгімназічнае жыццё, але і пра жыццё навакольнага. Публікаваліся матэрыялы з гарадскога (Маладзечна ўжо стала хатца і невялікім, але горадам, суседніх мястэчак – Краснага, Радашкавічаў, Ракава.

Нягледзячы на польскамоўны характар часопіса, знаходзячыся ў рэчышчы старадаўніх традыцый, часопіс змяшчаў матэрыялы на фальклорныя і этнаграфічныя тэмы, актыўна ўжываючы жыўую беларускую мову.

Аб «Промні» хутка загаварылі па ўсёй тэрыторыі міжваеннай Польшчы. Падпісчыкі былі па ўсёй краіне. Ведалі аб часопісе нават у Жэневе – у Міжнародным адукацыйным мастацкім інстытуце. Цёплыя водзкі «прамяніўцам» даслаў доктар Мечыслаў Дукшта, ганаровы афіцэр французскай Акадэміі навук, ганаровы грамадзянін Швейцарыі.

«Nasz Lot» застаўся ў планах

Першыя спробы стварыць «Промень» з'явіліся ў час навучальнага 1932–33 навучальнага года. Напачатку была выб-

раная назва часопіса «Nasz Lot» – «Наш лёт». З-за невытлумачальных прычын, як піша галоўны рэдактар «Промня» Часлаў Хамерскі, стварэнне «Нашага лёту» адсунулася на нявызначаны час.

Спрыяльны для выдання часопіса час наступіў у 1933–1934 навучальным годзе, калі кіраваць гімназіяй замест пана Валашчука стаў пан Аляксандр Матыяшка.

«Новы наш пан прафесар філолаг аказаўся надзвычай энергічным чалавекам, – заўважае ў сваёй публікацыі Часлаў Хамерскі. – Патрапіў імгненна злучыць вакол сябе моладзь часовага ініцыятыўнага камітэта, аднаўляючы ідэю выдання часопіса».

Так з'явіўся «Промень». Назвай падкрэслівалася ідэя Тамаша Зана, ураджэнца Мясацы пад Маладзечнам, які быў адным з арганізатараў і кіраўніком тайнага таварыства студэнцкай моладзі ў Вільні – «Таварыства прамяністых».

«Промень» – трывалая сувязь з маладзечанцамі

«Энтузіязм сярод моладзі быў вялізны! – піша ў №5–6 Часлаў Хамерскі. – Вестка тая хутка разнеслася па горадзе, дзе з найменшым энтузіязмам куплялі наш «Промень». Нідзе не адмаўлялі, наадварот, вельмі многа грамадзян запісвалася ў сталыя падпісчыкі. Наклад наш з 200 экзemplараў разышоўся надзвычай хутка. Наша гімназія, дзякуючы «Промню», навязала пчырую ніць супрацоўніцтва з жыхарамі горада. У першую чаргу наш часопіс стараўся ўзнямаць справы, якія хвалююць увогуле грамадзян, якія выказвалі ўдзячнасць нашаму органу за звяртанні да гарацых праблем, якія не церпяць адкладу.

Сапраўды, наш часопіс можа прэтэндаваць на роль га-

радскога штомесячніка, а ў хуткім часе стане выказнікам думкі грамадства ўсяго павету».

Змест нумара

Нумар 5–6, матэрыялы якога мы чытаем, выйшаў ужо тыражом 1000 экзemplараў. Кошт асобніка складаў 30 грошай. Гэта была немалая пана, але часопіс разыходзіўся і быў запатрабаваны маладзечанцамі, жыхарамі навакольна і іншых раёнаў Польшчы.

Што змяшчаў гэты падвойны нумар?

1. Ліст з сакратарыяту кіраўніка дзяржавы Юзефа Пілсудскага з падзякай за дасланы экзemplар «Промня», дасланы ў дзень імянін маршала.
2. Ліст дырэктара гімназіі Уладзіслава Лёро.
3. Рэдакцыйны артыкул.
4. Ужо згаданы артыкул Часлава Хамерскага аб «Промні».
5. Пра акцыю «Промня».
6. Расказ пра падарожжа ў Закапанэ.
7. Інтэрв'ю з выкладчыкам панам Якса-Быкоўскім.
8. Аб неабходнасці пазашкольнай адукацыі.
9. Заметкі аб чэхаславацка-польскіх стасунках, напісаныя гімназістам-васьмیکласнікам Якубам Шэпінэнволам.
10. Інтэрв'ю на пагранічнай заставе.
11. Мясцовыя вясельныя абрады.
12. Мясцовае святкаванне вялікадня.
13. Як высякаецца лес.
14. Дрытва.
15. Прадвесне.
16. Вясна.
17. Радашкавічы.
18. Хроніка з сусвету, з Польшчы, мясцовая.
19. Агляд прэсы.
20. Адказы рэдакцыі.
21. Раздзел адпачынку.
22. Рэклама.

Мясцовая хроніка

Вельмі насычаны раздзел мясцовай хронікі. Тут і пра работу розных таварыстваў; пасяджэнне педагагічнага савета гімназіі; стварэнне фонду Марскай абароны; гаспадарчы зезд павету; утварэнне беспартыйнага Блоку супрацоўніцтва ў Маладзечне; курсы супрацьгазавай абароны; аб жыцці чыгуначнікаў; аб рабоце рамеснікаў у Ракаве, Радашкавічах, Гарадку, Красным і Маладзечне; рабоце самакіравання; падзеях у яўрэйскім клубе дзяржаўнай думкі; святкаванні Дня канстытуцыі 3-га мая, свяце песні...

У лес ля Лазаўца

Вось што, напрыклад, паведамлялася пра акцыю «Свята лесу»:

23 красавіка ў старостве паўстаў пад кіраўніцтвам пана інжынера Вазжэкі камітэт па правядзенні «Свята лесу».

У склад камітэту ўвайшлі: старшыня пан інжынер Вазжэха, намеснік пан настаўнік Анцэвіч, члены: пан інжынер Бутарэвіч, пан інжынер Мірановіч, пан Б.Віткоўскі і пан Ц.Вгкоўскі.

28 красавіка а 9-й гадзіне гімназічная моладзь пад кіраўніцтвам сваіх выхаванцаў рушыла ў бок сярэдняй школы №1, адкуль разам з дзятой з гэтай школы пайшлі на дзяржаўную дарогу, каб пасадзіць дрэўцы. Пасля накіраваліся ў лес (каля Лазаўца), дзе пасля выканання мастацкай часткі праграмы таксама прыступілі да пасадкі дрэў. Перад школай №1 выступаў пан кіраўнік Лукашэвіч, на заканчэнне пан інжынер Вазжэха падзякаваў ад імя арганізацыйнага камітэту.

Часопіс і культура

«Промень» шмат увагі надаваў культурным падзеям. Расказваў аб свяце песні, аб канцэрце духавога аркестра 86-га

палка пяхоты, што кватараваў у Маладзечне. Канцэрт праходзіў у кінатэатры «Байка». Не абыходзіў увагай тэатральнае жыццё. 10 сакавіка 1934 года ў Маладзечна з Вільні прыехала трупа Віленскага Гарадкага тэатра з англійскай камедыяй «Кабета і смарагд». «Спектакль не адзначаўся ані арыгінальнасцю, ані глыбінёй спасціжэння жыцця, – піша крытык-гімназіст. – Таму ўсё выглядае банальным. Але чаму ў гэтага спектакля такі поспех? Мусяць, на дасканалай рэжысуры, на добра абдуманых сітуацыях, на канфіктах, якія развязваюцца вельмі хутка, а перадусім на дасканала зыграваным калектыве актёраў».

Даволі падрабязны агляд кінаафішы. З папрокамі ў адрас «большавізму на сярэбраным экране». Што цікава, у 1934 годзе ў Маладзечне дэманстраваліся камедыіны фільм «12 крэсел», дзе ігралі два комікі Дымша і Бур'ян. Ці не польская экранізацыя Ляфа і Пятрова?

Адзіны асобнік «Промня», пра які вядома нам, дайшоў не вельмі добра захаваным. У фондах Мінскага абласнога краязнаўчага музея захоўваецца справаздача дырэкцыі дзяржаўнай гімназіі імя Тамаша Зана ў Маладзечне за 1930–1931 навучальны год. Але, на жаль, ніводнага экзemplара папулярнага ў 30-я гады мінулага стагоддзя маладзечанскага часопіса «Промень» няма.

Post scriptum

У часе падрыхтоўкі гэтага нумара «Рэгіянальнай газеты» Рэгіна Захараўна Астравух знайшла сярод свайго архіву яшчэ адзін нумар «Промня». Датаваны сакавіком 1936 года. Захаваўся цалкам. Выглядае шмат сціплейшым за той, з якім мы пазнаёміліся папярэдне, выдадзены пры дапамозе ратапрынта на 12 старонках.

Алесь МАНЦЭВІЧ.

Мікрахвалі працуюць на кухні

3 гісторыі

Гэтая гісторыя з'яўлення мікрахвалевай печы многім невядомая.

Новая эра на кухні пачалася, калі амерыканскі інжынер П.Б.Спэнсэр пры даследаванні работы выпраменьвальніка ЗВЧ-хвалёў – магнетрона – знайшоў, што пры пэўнай частаце выпраменьвання назіраецца інтэнсіўнае выдзяленне цяпла. У 1945 годзе Спэнсэр атрымаў патэнт на выкарыстанне мікрахвалёў у прыгатаванні ежы, а ў 1949 па ягоным патэнце ў ЗША былі выраблены першыя мікрахвалевыя печы для хуткай размарозкі стратэгічных запасаў прадуктаў.

У 1962 годзе японская фірма SHARP наладзіла масавую вытворчасць бытавых мікрахвалевых печак. Нельга сказаць, што іх адразу сустрэў ажыятажны попыт. Масавую свядомасць насцярожвалі звышвысокія частоты (ЗВЧ). На самрэч усё не так страшна. Прыгатаванне ежы пры дапамозе мікрахвалевай печы – гэта электрамагнітнае ўзрушэнне малекул вады, якая ўтрымліваецца ў прадуктах. Імгненна пранікаючы, напрыклад, у глыбіню кавалка мяса, хвалі паглынаюцца малекуламі вады, якія ўтрымлівае мяса. Ад гэтага малекулы ўзрушаюцца, іх цеплавая ваганні ўзмацняюцца, яны сутыкаюцца адна з адной. А гэта і ёсць прычына павышэння тэмпературы. Такое ж ўзмацненне ваганняў і сутыкненняў малекул адбываецца, калі традыцыйна паставіць страву гатавацца на агонь. З той толькі розніцай, што ад агню ўзрушэнне малекул павольна перадаецца ад вонкавых слаёў да ўнутраных. А вось мікрахвалевая энергія імгненна пранікае на глыбіню ад 2,5 да 5 см (таму больш тоўстыя кавалкі лепш разразаць).

Прысутнасць солі прыкметна паскарае нагрэванне ў МХ-печы. Але соль павінна быць поўнаасцю распушчанай. З іншага боку, падсоленыя перад гатаваннем мяса, гародніна доўгатэрміновага захоўвання могуць атрымацца цвёрдаватымі і сухаватымі. Так што лепш саліць такія прадукты перад спажываннем.

Урэшце, усё вам падкажа ваш вопыт.



Сёння мікрахвалевая печ можа ўсё. І дома, і ў прэстыжным рэстаране, і проста ў кафэшцы-забегалаўцы. Першыя мікрахвалевыя печы на нашых кухнях з'явіліся гадоў 10–12 таму, хаця ў еўрапейскіх краінах яны ўвайшлі ва ўжытак у пачатку 60-х. Але нават тыя, хто ўжо даўно набыў МХ-печы, скарыстоўваюць іхнія магчымасці ў лепшым выпадку на 30%. На самой справе, у мікрахвалевай печы можна прыгатаваць практычна ўсё. А самае галоўнае, – яна дазваляе эканоміць вялізную колькасць часу, а значыць, грошай.

Фота IREX/ProMedia.

Крыху тэорыі для пакупнікоў

Прынцып дзеяння мікрахвалёўкі прасты. Энергія распаўсюджваецца ў форме высокачастотных хвалёў, падобных на радыёхвалі, але толькі шмат карацейшых. Менавіта таму МХП называюць яшчэ печамі звышвысокіх частотаў (ЗВЧ-печы). Мікрахвалі праходзяць праз некаторыя матэрыялы – шкло, фарфор, гліну, пластмасу, паперу, таму гэтыя матэрыялы ідэальныя для выкарыстання ў МХП. А з-за таго, што МХП гатуе хутчэй, то і вітаміны, і пах саміх прадуктаў захоўваюцца лепш, а значыць, стравы атрымліваюцца смачней і карысней, чым прыгатаваныя традыцыйнымі спосабамі.

Цяпер МХП выпускаюць самымі рознымі па дызайне, аб'ёме і, канечне ж, функцыях, таму пры пакупцы неабходна звярнуць увагу на наступныя моманты.

Найўнасць розных рэжымаў. Многія гаспадыні папракалі МХП першых пакаленняў за тое, што ў іх немагчыма было запячы мяса да залацістай скуркі, і яно атрымлівалася хутчэй вараным, чым смажаным. Гэтая праблема даўно вырашаная. Многія сучасныя МХП аснашчаныя не толькі традыцыйным ЗВЧ

(мікрахвалевым) рэжымам, але і рэжымам "грыль", а таксама камбінаваным.

Гэта азначае, што вы можаце сумяшчаць усе перавагі МХ-прыгатавання (хуткасць, захаванне вітамінаў, карысных рэчываў і водару) і ў той самы час лёгка дабіцца запякання таго, што гатаваць ў МХ-печы можна без тлушчу, што робіць страву больш здаровай за кошт меншай колькасці халестэрыну і канцэрагенаў.

Некаторыя мадэлі МХП аснашчаныя функцыяй "аўтапрыгатаванне". У арсенале: папкорн, стравы ў каструлі, напіткі, стравы ў талерцы, рэжым "комбі", рэжым "грыль". Усе гэтыя праграмы забяспечваюць аптымальную камбінаваную цеплавую апрацоўку з выкарыстаннем мікрахвалёў і грыля.

Лічбавы таймер – гэта магчымасць праграмавання дакладнага часу цеплавой апрацоўкі. Функцыя асабліва важная для тых, хто ведае толк у кулінарыі і імкнецца да эксперыменту.

Аб'ёмы печак. Найчасцей на нашым рынку сустракаюцца

печы ад 17 да 28 літраў. Хаця ёсць і меншыя, сустракаюцца і большыя. Калі вы аматар гуся ў яблыках, то вам лепш набыць большую печ, каб гэтая птушка змагла без праблемаў размясціцца.

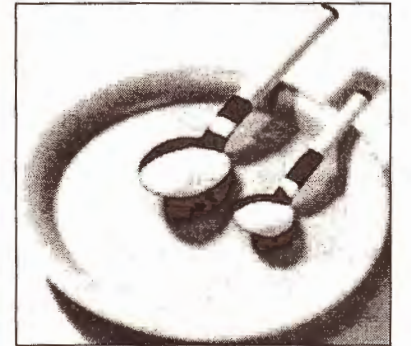
Працэс разагрэву. Разагрэў у МХП можна практычна ўсё, нават малако для дзіцяці (15–20 секунд). Больш таго, учарашнія піражкі за якіх-небудзь 20–30 секунд набудуць свежывыпечаны выгляд і выдатны смак, таксама можна зрабіць свежым і чэрствы хлеб. Ды і іншыя прадукты могуць быць разагрэтыя за 2–3 минуты. Гэтыя перавагі асабліва адчувальныя для тых, у каго дома электрычная пліта, якая разаграваецца вельмі доўга.

Мікрахвалевыя печы прадастаўляюць вам адчувальныя перавагі: адтайваць, разаграваць, смажыць без тлушчу, хутка гатаваць нават замарожаныя прадукты, захоўваючы вітаміны, карысныя рэчывы і водары, у любы час падаваць на стол гарачыя стравы. Пры гэтым, запраграмаваўшы рэжым гатавання, вы спакойна можаце заняцца іншымі справамі, бо печ сама прасігналізуе, што яна перастала гатаваць.

Ці ведаеце вы, што...

Менш солі, менш спецыя

Прадукты, прыгатаваныя ў мікрахвалевай печы, лепш захоўваюць свой натуральны пах, таму стравы патрабуюць нашмат менш солі і спецыя.



Вялікія і маленькія порцыі

Калі дазваляе рэцэпт і змяшчальнасць печы, то лепш гатаваць стравы ў некалькіх невялікіх ёмістасцях. Такім чынам, вы паскорыце працэс прыгатавання, палепшыце якасць (прадукты лепш прасмажыцца або праварацца) і атрымаеце адразу гатовыя асобныя порцыі.



Плоскія формы

Наступная важная парада – аддавайце перавагу плоскім формам. Час прыгатавання ў плоскай місцы істотна меншы, бо яна мае большую паверхню і энергетычнае ўздзеянне на прадукты размеркаванае аднастайна.



Круглыя формы

Выкарыстоўвайце для прыгатавання страў у мікрахвалевых печах пераважна круглыя формы. Недахоп квадратных або прамавугольных форм паліае ў тым, што вуглы пры паварочванні аказваюцца бліжэй да крыніцы мікрахвалёў (яна знаходзіцца найчасцей ў бакавой сценцы), і за кошт гэтага хутчэй нагрэваюцца. У выніку прадукты ў гэтых месцах часта падгараюць.



Між іншым...

У мікрахвалевай печы можна сушыць розныя прыправы і грыбы. Прыправы дробна рэжуцца і кладуцца ў печ паміж двума аркушамі паперы. Грыбы сушацца на талерачцы.



У печы лёгка і хутка прыгатаваць сухарыкі (або на французскі манер "Croustons"). Нарэжце хлеб або булачку на дробныя кавалачкі і пастаўце ў печ пры поўнай магутнасці на 3–4 минуты.



Калі вы гатуеце соус і дадаеце розныя прыправы, то, паставіўшы яго на 10–20 секунд пры поўнай магутнасці ў печку, вы дасягнеце незвычайнага водару. Асабліва эфектыўны спосаб пры выкарыстанні сухіх або замарожаных свежых прыправаў.



Для хуткага размочвання вазміце 250 г сухафруктаў, дадайце некалькі лыжак вады і пастаўце ў печ пры поўнай магутнасці на 2–3 хвіліны.

Патрапляе густу кожнага

Якую печ купіць?

Вызначаеся з едакамі

Можна купіць печ 17-літровую, а можна 34-літровую. Якая вам больш падыходзіць? Першыя прызначаны для 2-3 чалавек, і цэлая курыца ў яе можа і не змясціцца. Аб'ём у 23 літры цалкам дастатковы для прыгатавання ў мікрахвале-вым рэжыме, але ўвесь патэнцыял грылья пры гэтым задзейнічаць цяжка. Сярод мікрахвале-вых печак з грылем у беларускіх пакупнікоў найбольшай папулярнасцю карыстаюцца печкі аб'ёмам 27/28 літраў.

Што мы будзем гатаваць?

Прадукты, прыгатаваныя з дапамогай толькі аднаго мікрахвалевага выпрамень-вання, будуць па сутнасці ад-варнымі. І калі вы збіраецеся выкарыстоўваць печку толькі для падагрэву, размарозкі пра-дуктаў і варкі сасісак на сня-данак, то на гэтым можна і спы-ніцца. Ну а калі вы аматар га-таваць або паесці, вам неабход-ная печка мінімум з грылем.

3 ражном

Сапраўдныя аматары лю-бяць класічны грыль. Прадукт, варочаючыся на ражне, сма-жыцца ва ўласным соку. У не-каторых мадэлях ЗВЧ-печаў сустракаюцца вертыкальныя ражны. Гэта не лепшы вары-янт ражна.

Як запячы кішку з дранкай?

Акрамя мікрахвалевага выпраменьвання і верхняга грылья, печка можа мець і трэ-цюю крыніцу цяпла – канвек-цыю. Вентылятар ганяе гара-чае паветра ў камеры печы, каб больш раўнамерна прасма-жыць мяса, тоўстыя фаршыра-ваныя кішкі або прапачы пух-натае цеста.

Кнопачкі і ручачкі

Застаецца падабраць больш зручнае кіраванне. Яно бывае простае механічнае, калі дву-ма рукаўткамі вы задаеце ма-гутнасць выпраменьвання і заводзіце таймер-будзільнік. Кнопачнае або сенсорнае (па сутнасці таксама кнопачнае, але кнопкі відавочна не выдз-ляюцца). Але на сёння най-большую папулярнасць набы-вае электроннае кіраванне з магчымасцю дыялога з кары-сцельнікам, якое будзеца па прыкметам: менш кнопак, больш функцый.

Рынак ЗВЧ-печаў

У структуры продажу на беларускім рынку бытавой тэхнікі мікрахвалевае печы ўжо займаюць прыкметна большую ролю, чым пліты. Пастойце на рынку, хаця б у Ждановічах, ля прадаўцоў МХП. Печы ідуць на ўра. Асабліва папулярныя ў нас Samsung і LG. (Першыя ліча-ца больш надзейнымі і прэс-тыжнымі). Ёсць таксама Bosh і іншыя. У любым універмагу вам прапануюць некалькі мадэляў, а то і дзесяткі мадэ-ляў. Цэны ўжо могуць пачы-нацца ад 50-ці долараў за печ.

Яшчэ карыстаюцца попы-там ў нас карыстання печы, прывезеныя са звалак Гер-маніі, але мікрахвалеўкі на-столькі імгненна ўварваліся на наш рынак, што цэны на новыя печы імкліва пайшлі ўніз. Цалкам нармальную печ з паваротным сталом і грылем

можна купіць за 90–100 дола-раў. Яны сталі дзешавейшымі за газавыя і электрычныя пліты, дзе шмат менш функ-цый. Зніклі з прылаўкаў печы беларускай вытворчасці (вя-домую некалі “Белую вежу” вырабляў авіярамонтны завод і яшчэ некалькі прадпрыем-стваў). Мікрахвалевае печ пе-расталася быць прадметам го-нару, а становіцца прадметам першай неабходнасці, калі людзі ўсё больш стараюцца зберагчы свой час, клапаціа-цца аб здароўі. Яны кампакт-ней пліт і добра месцяцца про-ста на стале. А іхнія магчы-масці ў выкананні рэцэптаў усёй кулінарнай кнігі аж да печыва практычна тыя ж са-мыя (калі навучыцца правіль-на карыстацца, што зусім не цяжка). Мікрахвалевае печы эканомней звычайных элект-рычных пліт і іх прасцей ут-рымліваць у чысціні.

Для многіх, хто купляе

МХ-печ, як дадатковы прыбор для размарожвання праду-ктаў і падагравання страў, яна вельмі хутка становіцца асноў-ным сродкам для прыгатаван-ня ежы. МХ-печ не стварае характэрнай кухоннай атмас-феры з духатой, жарам і па-хамі страў. Прычым на праця-гу ўсяго цыкла прыгатавання можна пры жадаванні адчыняць дзверцы, перамяшваць, дада-ваць інгрэдыенты, правяраць гатоўнасць. І ўсё гэта без не-бяспекі страты цяпла і пару-шэння рэжыму прыгатавання. У МХП высокі КПД: практыч-на ўся энергія ідзе на прыга-таванне ежы, а не награван-не кухні.

Тым не менш, па дадзеных статыстыкі, насычанасць рын-ку мікрахвалевага печамі ў краінах СНД складае ўсяго не-калькі працэнтаў, у той час калі ў ЗША яна ўжо перавыс-іла 90%. Так што ў нас усё яшчэ наперадзе!

Перавагі

Мікрахвалеўка мае дзве проста агромністыя перавагі перад звычайнай печкай.

Рэжым размарожвання

Хто з жанчын не забываў-ся выкласці ад раніцы фарш з маразілкі? Калі вячэра ва ўсю павінна кіпець, мяса за-мерзла, нібы айсберг, і нават цёплы струмень вады дапа-мога вам не вельмі хутка. Уключыце рэжым размарож-вання і праз колькі хвілін бя-рыцеся за прыгатаванне.

Хуткасць

Максімальны час прыга-тавання ў мікрахвалевай печы ўсяго 35 мінут! Але гэта крайні выпадак. Як правіла, гэта адбываецца куды хутчэй. Напрыклад, мяса па-фран-цузску або кураня засмажа-цца за 14 мінут.

Няшмат больш часу зойме варка буракоў – 16 мінут, а морквы – 7-8 мінут.

Ці ведаеце вы, што...

Гародніна і мікрахвалевае печ

Гародніна, якая ўтрымлівае вялікую колькасць вады (памідоры, агуркі, шпінат), а таксама грыбы гатуюцца з невялікім дадаваннем вады (1–2 ст.л. на 500 г гародніны).

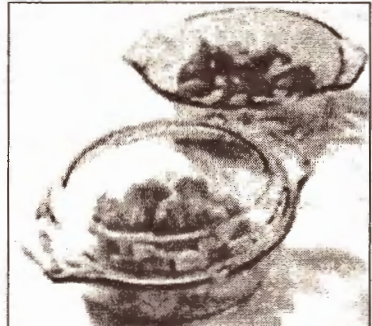
Гародніна, якая ўтрымлі-вае невялікую колькасць вады (морква, бульба, капус-та, гарох), патрабуе большай колькасці вады (вада павінна пакрываць дно посуду) і га-туецца больш працяглы час.

Для таго, каб гародніна праварылася раўнамерна, старайцеся нарэзаць адноль-кавыя па велічыні кавалачкі. Чым меншыя кавалачкі, тым большы час прыгатавання.



Калі вы гатуеце гародніну цалкам або фаршыруеце яе, то перад прыгатаваннем на-каліце некалькі разоў відэль-цам паверхню плода. Гэта па-

лепшыць выпарэнне пары і засцеражэ гародніну ад раз-рыву.



Каб налітая вамі вадкасць не выпаралася і гародніна не высахла, абавязкова накрывайце посуд накрывкай. Лепш за ўсё падыходзіць шкляны посуд са шчыльнымі, але не зусім герметычнымі крыш-камі. Можна выкарыстоўваць таксама харчовую плёнку.

Гародніну трэба пасаліць пасля прыгатавання або рас-пушчаць соль у вадкасці. Інакш крупіны солі ўбіраюць у сябе вільгаць і ўтвараюць на паверхні гародніны высахлыя ўчасткі.

Мяса і рыба ў мікрахвалевай печы

Кавалачкі рыбы неаднолька-вай таўшчыні кладуцца ў посуд асаблівым чынам. А

менавіта тонкімі часткамі да сярэдзіны. Тоўстыя часткі патрабуюць для прыгатавання больш часу і больш энергіі. У гэтым выпадку і падойдзе якраз квадратная форма.

Калі вы гатуеце рыбу цал-кам, то ўкладвайце яе так, каб тонкія і вузкія ўчасткі перак-рывалі адно другое. Такім чы-нам, па ўсім дыяметры дася-гаецца раўнамерная таўшчы-ня. Спачатку пакладзіце рыбу жывоцікамі ўверх, а праз па-лову часу, неабходнага для прыгатавання, перавярніце рыбу спінкамі ўверх.



Для засмажвання мяса кавал-кам лепш за ўсё прытрымлі-вацца наступнага правіла. На дно формы кладзецца невялікі перавернуты дном ўверх сподачак, а затым толькі кавалак мяса. Прычым мяса кладзецца спачатку тлустай часткай уніз, а праз палову

часу, неабходнага для прыгата-вання, пераварочвайце гэтым бокам ўверх.



Кавалкі курыцы маюць не-аднолькавую таўшчыню, і вуз-кія часткі звычайна хутчэй га-туюцца і прыгараюць. Каб па-пярэдзіць гэта, загарніце спа-чатку кончыкі ў фальгу (фаль-га адбівае электрамагнітныя хвалі). Праз некаторы час фальгу можна прыбраць. І не забывайцеся, што вузкія часткі кладуцца як мага далей ад краю посуду.



Рэцэпты

Рыбныя катлеты

500 г хека або іншай нят-лустай рыбы, 80 г батона (або белы хлеб), паўшклянкі малака, 3 ст. лыжкі паніро-вальных сухароў, 2 ст. лыжкі алею, 1 яйко.

Чарствы батон разрэзаць на кавалкі і адмачыць у малаце. Рыбнае мяса, ачышчанае ад костак, двойчы прапусціць праз мясарубку, змяшаць з ба-тонам, дадаць соль, перац, сы-рое яйко і перамяшаць да ат-рымання аднароднай масы. Можна дадаць дробна нарэза-ную цыбулю. З атрыманай масы сфарміраваць катлеты, абкачаць у паніровальных суха-рах. Укласці ў посуд, папырс-каць алеем і гатаваць пры по-ўнай магутнасці (800–900 Вт) 7–8 мінут.

Выразка свіная ў піве

500 г свіной выразкі, 1 шклянка светлага піва, 1 вя-лікая цыбуліна.

Мяса змясціць у прыдатны посуд, заліць півам і пасыпаць дробна нарэзанай цыбуляй. Прыкрыць накрывкай і запя-каць у печы 8–10 мінут пры ма-гутнасці 900 Вт. Гатовае мяса пакінуць пад накрывкай на 5 мінут.

Цяляціна з сырам у рулецце

200 г цяляціны або ялаві-чыны, 1–2 зубкі часнаку, 2 ст. лыжкі маянэзу, зялёная пятрушка, соль, перац.

Мяса нарэзаць вялікімі ка-валкамі, добра адбіць, пасы-паць соллю, перцам, пакрыша-ным часнаком, змазаць маянэ-

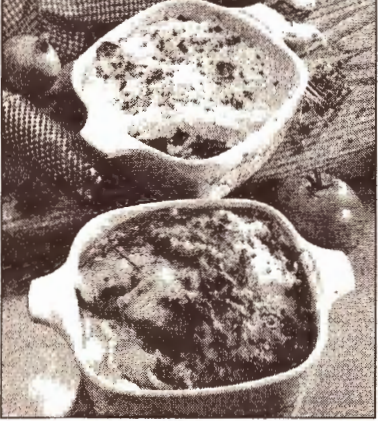
зам і пакінуць на 4–6 гадзін (можна на ноч). Пасля на ка-валкі мяса пакласці нарэзаны кавалачкамі сыр, згарнуць іх у выглядзе рулета, праткнуць драўлянымі шпількамі і ўкласці на блюда. Змясціць у печ пры максімальным узроўні магутнасці. Падаць з халод-ным гарнірам, упрыгожыўшы пятрушкай. Асобна можна па-даць соус з маянэза і хрэна або кетчуп.

Запеканка з квяцістай капусты

1 галоўка квяцістай капу-сты, 2/3 шклянкі вады, 1 цы-буліна, 150 мл малака, 50 мл смятаны, 2 яйкі, 200 г цёр-тага сыру (Расійскі, Паша-хонскі і да т.п.), соль і спе-цыі (перац, магчыма цёрты мускатны арэх...)

Цыбулю пачысціць, парэ-заць, патушыць у маленькай пасудзіне пры максімальнай магутнасці 2–3 мінуты. Па-чысціць квяцістую капусту, па-мыць і разабраць на “ружачкі”.

Наліць у міску ваду, паф-ласці туды капусту і варыць у



закрытым становішчы 6–7 мінут пры максімальнай ма-гутнасці.

У гэты час заняцца прыгата-ваннем соусу: перамяшаць ма-лако і яйкі, дадаць да іх туша-ную цыбулю і палову цёртага сыру, пасаліць заправіць спе-цыямі.

Даць сцяць вадзе з адвар-ных “ружачак” капусты, пасля чаго размеркаваць па ўсім дне плоскай формы. Заліць соусам, а зверху пасыпаць цёртым сы-рам, які застаўся.

Паставіць форму на пава-ротны стол МХ-печы і гатаваць страву 14–15 мінут пры 70% ад максімальнай (900 Вт) магут-насці.

Пры прыгатаванні гэтай стравы да капусты можна да-даць нарэзаную кавалачкамі шынку або проста добрую вар-ную кілбасу і запячы.

Стагоддзе В. Жук-Грышкевіча



Жук-Грышкевіч Віцэнт Антонавіч (23.2.1903, в. Будслаў Мядзельскага р-на Мінскай вобл. — 14.2.1989), дзеяч беларускай эміграцыі, педагог, літаратуразнавец, гісторык. Доктар філасофіі (1952). Скончыў Віленскую бел. гімназію (1922), Празскі ўніверсітэт (1927). У 1927–39 настаўнічаў у Вільні. Пасля заняцця горада Чырвонай Арміяй (1939) арыштаваны органамі НКВС, засуджаны на 8 гадоў і зняволены ў Пячлагу (Комі АССР). У 1942 вызвалены па амністыі, у складзе арміі Андерса ваяваў супраць нямецкіх фашыстаў. У 1970–82 — старшыня Рады Беларускай Народнай Рэспублікі на эміграцыі. Аўтар кнігі «25 сакавіка» (1978).

Ушанавалі памяць земляка

МЯДЗЕЛ. У Куцкаўскай сярэдняй школе адбыўся вечар, прысвечаны стагоддзю з дня нараджэння вялікага патрыёта беларушчыны доктара філасофскіх навук ураджэнца Мядзельшчыны (в.Будслаў) Віцэнта Жук-Грышкевіча.

Біяграфію земляка распявала загадчыца Куцкаўскай бібліятэкі Анішчанка Марыя Іванаўна. Пра сустрэчы В.Жук-Грышкевіча са знакамітымі людзьмі Я.Купалам, М.Гарэцкім, Л.Чарняўскай, Э.Будзькам, А.Станкевічам, І.Дварчанінам, А.Клімовічам і іншымі расказаў настаўнік-пенсіянер І.Драўніцкі. Была адзначана яго вялікая работа па прапагандзе беларускай культуры за мяжой. Да вечарыны была прымеркавана невялікая выстаўка: партрэты В.Жук-Грышкевіча, М.Гарэцкага, Я.Купалы, Н.Арсенневай, М.Танка, А.Клімовіча, Л.Чарняўскай, А.Станкевіча, кніга «Памяць» з біяграфіяй Віцэнта, хрэстаматыя беларускай літаратуры сябра В.Жук-Грышкевіча былога настаўніка Свірскай школы І.Дварчаніна, партрэт Віктара Адамовіча з в. Чэхі (Мядзельшчына), які напісаў песню «Макі Монта-Касіна», пра бітву з фашыстамі, у якой прымаў удзел В.Жук-Грышкевіч і атрымаў 4 узнагароды. Лаўцова Марына прачытала верш Н.Арсенневай, прысвечаны Віцэнту, Казлова Дар'я — радкі з верша яго дачкі Рагнеды, прысвечаны тату.

У канцы вечара правялі віктарыну па грамадска-навуковай дзейнасці і жыццёваму шляху земляка. Пераможцы ганараваны прызамі.

Яська ГРЫЗЧЫК.

У лютым спаўняецца 100 год з дня нараджэння Віцэнта Жук-Грышкевіча — педагога, літаратуразнаўца, гісторыка, адметнага дзеяча беларускай эміграцыі.

Дзяцінства ў сям'і хлебарабаў

Нарадзіўся ён 10 (23) лютага 1903 года ў мястэчку Будслаў у сям'і Марыі і Антона Грышкевічаў, немаможных хлебарабаў. У сям'і было шасцёра дзяцей, Віцэнт — самы малодшы. Укладальніца кнігі пра мужа Раіса Жук-Грышкевіч піша:

«З маленства палюбіў Віцук лес, рэчку і вудзеньне рыбы. У лесе ведаў ён кожную хвойку, сьцяжынку і палянку. Ведаў, дзе хаваюцца баравікі, рыжыкі й іншыя грыбы. Прыносіў іх кошчыкамі маме, якая ўмела, як ніхто, прыпраўляць ды перахаваць іх на зіму. Суханы баравік быў добрай акрасай паснай стравы ўзімку, а вянок суханых баравікоў можна было прадаць на рынку й зарабіць капейку на соль і газу. Зімовымі вечарамі тата Антон зарабляў, шчапаючы драўніцы, якімі людзі крылі стрэхі будынкаў. Тата быў майстра! За што-б ні ўзяўся, што-б ні зрабіў, было выканана дасканала, прыгожа. Мама вечарамі прала й пяла. Мела добры слых і цудоўны голас, ведала шмат народных песень».

У Будслаўскім касцёле Віцук прыслужваў да імпы, урыўкі з якой на лацінскай мове вывучыў на памяць. Добра іграў на скрыпцы і гармоніку. Клікалі яго іграць на вечарынах і вясельях, гэтак зарабляў грошы ці кілбасы. Па-беларуску хлопец навучыўся чытаць у 1912 годзе па «Беларускім календары» і газеце «Наша ніва».

Вучоба ад Будслава да Прагі

У 1915 годзе Віцэнт паспяхова закончыў двухкласнае прыходскае вучылішча. Узімку багацейшыя сяляне суседняй вёскі Васілеўшчына бралі яго як хатняга настаўніка для сваіх дзяцей, ён там і школку арганізаваў. Калі ў Будславе адкрылася беларуская гімназія, Віцэнт паступіў сюды вучыцца. Успамінае: «Цяга да навукі ў людзей была такая вялікая, што існуючыя там толькі чатыры класы змясцілі больш за 300 дзяцей. Гімназія працавала нармальна й пад нямецкай акупацыяй у 1918 годзе. Немцы цікавіліся толькі, каб была добра пастаўлена нямецкая мова і каб сярод вучыцеляў не было бальшавікоў». Але польскія ўлады ў 1920 годзе гімназію закрылі, а хлопец вельмі жадаў працягваць вучобу. Неяк трапіла яму ў рукі абвестка, што ў Вільні працуе беларуская гімназія. Ён самастойна рыхтуецца, праходзіць збоўшага матэрыял за 5-ы клас. Едзе ў Вільню. Той дзень, калі перайшоў праз браму Базыльянскіх муроў і пераступіў парог 1-ай Віленскай беларускай гімназіі, называе адным з найважнейшых у сваім жыцці. У дырэктара Міхася Кахановіча просіць дазволу здаць экзамены за 5 клас. Здае іх паспяхова, і яго прымаюць у 6 клас. Кватэру знайшоў у свайго земляка, а са сродкамі для існавання дапамагалі суседзі з Будслава Эдвард Будзька і Язэп



Вучні першага класа Віленскай беларускай гімназіі 1927-1928 школьнага года разам з класным выхаватцам Віцэнтам Жук-Грышкевічам.

Гапановіч. Яны ўладкавалі яго на працу ў Беларускае спажывецкае кааператыву «Райніца». Утрыманца ў Вільні матэрыяльна было цяжка. Хлопец інтэнсіўна займаецца, каб за адзін год закончыць два класы. І гэта яму ўдаецца: у 1922 годзе заканчвае навучанне ў гімназіі і паступае ў Карлаў універсітэт у Празе на фальклістэ славянскай філалогіі і гісторыі. Там належаў да беларускіх студэнцкіх арганізацый. Па заканчэнні ўніверсітэта прыязджае ў Вільню і ўладкоўваецца на працу ў беларускай гімназіі настаўнікам гісторыі, беларускай мовы і літаратуры, вядзе ўрокі роднай мовы ў праваслаўнай духоўнай семінарыі. Разам з працай, актыўна ўдзельнічае ў грамадскім жыцці, становіцца сябрам «Беларускага навуковага таварыства», «Беларускага вучыцельскага саюзу» і «Таварыства беларускай школы», супрацоўнічае з рознымі газетамі і часопісамі ў Вільні.

«Шпіён» імперыялізму ў савецкіх турмах

У 1939 годзе Вільню займае Чырвоная Армія. Ужо ў канцы верасня многіх з выкладчыкаў беларускай гімназіі арыштоўваюць органы НКВС. Віцэнт Жук-Грышкевіч утрымліваецца адразу ў Лукішках у Вільні, потым у турме ў Беластоку і Вілейцы. Успамінае: «І тут была яшчэ горшая цеснота, голад з той самай баландой, ніякае сувязі з роднымі, ніякіх перадачаў. На праходку выводзілі толькі рэдчас... Выклікалі мяне на допыты шмат разоў. Вяліся допыты вельмі брутальна, білі па твары, па галаве, прыстаўлялі да галавы рэвольвер. У часе аднаго з гэтых допытаў мяне збілі так, што я самлеў, няпрытомнага мяне занеслі ў карцэр, дзе трымалі тры дні. Гэта была вельмі цяжкая зіма 1939-40 году, а карцэр не агравалі».

Адразу абвінавачвалі ў шпіянажы супраць СССР, потым — у працы ў беларускіх «буржуазных» установах. У 1940 годзе як «сацыяльна небяспечнага элемента» засудзілі

на 8 год папраўча-працоўных лагераў. Адбыўся зняволенне ў Пячлагу (Комі АССР).

У баях з фашызмам

У 1942 годзе на тэрыторыі СССР пачалося фарміраванне польскага войска. Залічвалі ў яго і былых польскіх грамадзян, якія знаходзіліся ў турмах і лагерах. Восенню В. Жук-Грышкевіч трапіў у армію Андерса. У 2-ім польскім корпусе ў складзе 8-ай брытанскай арміі быў у Іраку, Егіпце, Палесціне, Італіі. Удзельнічаў у бітве пад Монта-Касіна ў маі 1944. За удзел у вайне супраць фашыстаў ганараваны 4-ма медаламі.

У эміграцыі

Пасля вайны выкладаў у вайскавай польскай школе ў Італіі. У 1946 годзе з жаўнерамі-беларусамі арганізаваў у Лондане першую пасля вай-

ны на эміграцыі беларускую арганізацыю — Згуртаванне беларусаў у Вялікай Брытаніі, быў яе першым сакратаром.

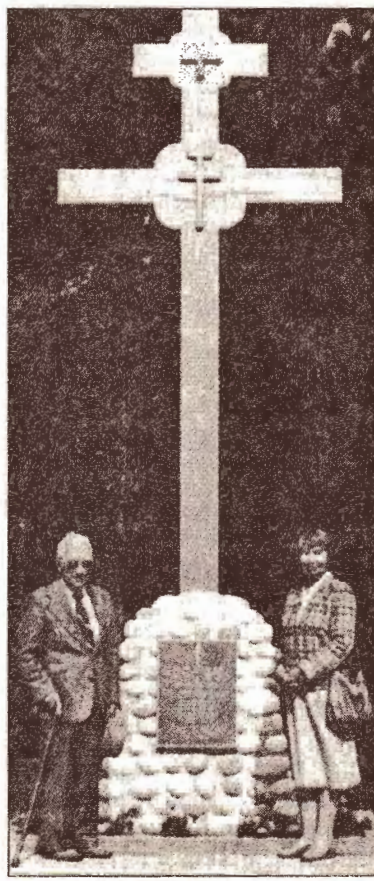
Пад яго старшынствам у 1948 годзе быў куплены беларускі дом у Лондане.

Потым пераезджае ў Таронта. Па ініцыятыве В. Жук-Грышкевіча ў 1952 годзе адбылася першая сустрэча беларусаў Паўночнай Амерыкі, якая стала традыцыйнай. Увосень гэтага ж года атрымаў у Атаўскім універсітэце навуковую ступень доктара філасофіі. Два гады кіраваў беларускай секцыяй радыё «Вызваленне». Па вяртанні ў Канаду аноў уключаецца ў беларускае грамадскае жыццё. Ён быў ініцыятарам многіх пачынанняў, якія спрыялі захаванню і ўзбагачэнню беларускай культуры, прадстаўляў беларусаў у канадскіх дзяржаўных і грамадскіх установах. Прыкладам, дзякуючы яго энергічнай дзейнасці, беларусы былі выдзелены як нацыя пры цэраліку насельніцтва (канадскія чыноўнікі адносілі беларусаў да рускіх ці палякаў), дабіўся, што ў статыстычных крыніцах беларуская мова стала фігураваць асобнай мовай, а не дыялектам рускай. Пяру Віцэнта Жук-Грышкевіча належыць шмат навуковых прац і артыкулаў пра беларускую культуру і яе дзеячаў. З 1968 года ён быў першым намеснікам, а ў 1970-1982 гг. — старшынёй рады Беларускай Народнай Рэспублікі ў эміграцыі. А апошняя згадка пра яго стаў актыўны удзел ва ўзвядзенні Беларускага памятнага крыжа ў Святыні пакутнікаў у Мідландзе ў Канадзе ў гадавіну тысячагоддзя хрысціянства на Беларусі.

Памёр В. Жук-Грышкевіч 14 лютага 1989 года ў горадзе Бэры (Канада) і пахаваны на беларускіх могілках у Іст Брансвілі (ЗША).

Выкарыстаны матэрыялы і фатаграфіі кнігі Раісы Жук-Грышкевіч «Жыццё Віцэнта Жук-Грышкевіча».

Падрыхтаваў
Алесь ВЫСОЦКІ.



Віцэнт і Раіса Жук-Грышкевічы каля беларускага крыжа. Верасень, 1988.

■ ЛЁГКАЯ АТЛЕТЫКА

Лідэр сезону

Прайшлі самыя адказныя старты зімовага сезона, які лёгкаатлеты праводзяць у манежах. Найлепш сярод прадстаўнікоў рэгіёну выступіў бягун на сярэднія дыстанцыі маладзечанец Руслан Садойскі.

Заяўку на высокія вынікі ён зрабіў падчас розыгрыша Кубка Беларусі. Стаў трэцім у бегу на 3 кіламетры. Самым важным спаборніцтвам быў чэмпіянат краіны 6-7 лютага ў сталіцы. У першы дзень Руслан заняў 3 месца ў бегу на 1,5 км з часам 3.54,48. Назаўтра была дыстанцыя, на якую рабілася асноўная стаўка – 3 км. Сярод 17 удзельнікаў Садойскі фінішаваў ізноў трэцім. Вынік рэкордны для ўсіх маладзечанцаў за ўсе часы – 8.17,97.

Нарадзіўся Руслан Садойскі ў 1980-м годзе. Скончыў СШ №3. Служыў у Маладзечне ў шпартроце. З 2000-га года працуе ў службе «Ахова». Выступае на розных спаборніцтвах за міліцэйскую зборную. На рабоце яму ідуць насустрач, дапамагаюць вылучыць найлепшыя гадзіны для трэніровак. Пры гэтым часу на нейкія іншыя захапленні, акрамя бегу, не застаецца. Займаецца кожны дзень, за выключэннем нядзелі. За адну трэніроўку трэба прабегчы не менш, чым 15 км (звычайна з манежу ў напрамку Вілейкі) плюс спецыяльныя практыкаванні. Пачынаў у 1995-м у Леаніда Арцёмева і дагэтуль у яго трэніруецца. У 2000-м годзе выйшаў на чэмпіянат свету на кросе ў Партугаліі. З 250 удзельнікаў прабіцца ў сотню лепшых у барацьбе з прадстаўнікамі афрыканскіх краін вельмі складана. Заняў там 108 месца на дыстанцыі 4 км. На



Бягун на сярэднія дыстанцыі Руслан Садойскі сёлетняй зімой паказаў найлепшыя вынікі сярод лёгкаатлетаў рэгіёну.

Фота Ірыны РАБУШКА.

рэспубліканскіх стартах пастаянна быў у прызёрах у юнацкім узросце. У 1997-м выйграў Алімпійскія дні моладзі.

Акрамя 1,5 км і 3 км Руслан выступае на 5 км (лепшы вынік 14.19). Зараз у Беларусі няма яўнага лідэра ў бегу на гэтых дыстанцыях, занадта высокіх вынікаў няма, і таму на буйнейшых міжнародных стартах нашу краіну ніхто не прадстаўляе. Нездзе 5-6 чалавек вядуць

барацьбу за месцы на унутрырэспубліканскім п'едэстале, і з гэтага года Садойскі ўвайшоў у іх лік. Вынікі ў яго растуць. Напрыклад, летам меў на 3 км крыху горш за 8.18, а зараз «выбег» з гэтага часу. На 1,5 км летам у Стайках меў каля 3.48. Імкнецца да нарматыву майстара спорту: 3.46 (лета) і 3.47 (зіма) на 1,5 км, 8.00 (лета) і 8.05 (зіма) на 3 км.

Сяргей ГАЙКОВІЧ.

■ ФУТБОЛ, НАВІНЫ

Кантрольныя матчы

12 лютага. Манеж. Маладзечна-2000 – Беларусь (да 20 гадоў) 0:3. 15 лютага. Гарадскі стадыён. Маладзечна-2000 (дубль) – Крышталі (Смаленск, дубль) 1:2. Галы: Галенка (37); (7), (87). 16 лютага. Манеж. Маладзечна-2000 – Тарпеда (Жодзіна) 0:0. Маладзечна-2000 (дубль) – Тарпеда (Жодзіна, дубль) 2:2 (0:1). Галы: Пышнік (56), Антановіч (73); (14), (64).

Яшчэ шмат гульцоў прыехалі на прагляд. Аўтар гола Ігар Пышнік – паўабаронца 1982 г.н. з «Вераса» (ДЗ). З камандай трэніруецца ва-

ратар Ігар Астапчык, які апошнім часам гуляў за расійскі «Варонж» (ДЗ), а на Беларусі запамінуўся чэмпіянствам-1998 у складзе «Дняпра-Трансмаша».

На турніры ў Наваполацку нашы занялі другое месца як у групавым турніры, так і па выніку фінальнага матча з мазыранамі. Лепшым абаронцам турніру быў прызнаны Віктар Маляўка.

13 лютага. Ліда. Смаргонь – Ліда 1:1 (0:1). Галы: Казлоў (47); (15).

Смаргонцы тыдзень правялі ў Лідзе. Спачатку згулялі з гаспадарамі ў вялікі футбол, а

потым прынялі ўдзел у турніры па міні-футболу. Удзельнічалі там восем каманд, з іх дзве нашыя. Адна ў сваёй групе перамагла ўсіх сапернікаў, іншая – у паралельнай групе заняла другое месца. Прышлося сустрацца між сабою ў паўфінале. Больш слабыя па выніках папярэдняга этапу ўзялі верх 7:4, затым у фінале выйгралі ў гаспадароў 3:1.

У нашых землякоў найбольш забіваў Аляксандр Валовік. Ён вядомы па выступленнях у вышэйшай лізе, а летас гуляў за сталічны МТЗ-РІПА.

Напрыканцы лютага смаргонцы паедуць на турнір ва ўкраінскі Івана-Франкоўск, а ў сярэдзіне сакавіка будзе двухтыднёвы збор у Крыму.

Сяргей ГАЙКОВІЧ.

сектар спорту

■ КОНКУРС

У рэгіёне ведалі, як пераможа «Рэал»

На першым этапе мы атрымалі 20 ліставанняў. Усе 6 правільных адказаў не даў ніхто.

Правільныя адказы

Акробатыка – Г. Баскетбол – Б. Валейбол – Б. Гандбол – Б. Дзюдо – В. Інваспорт – В.

5 правільных адказаў аказалася ў чатырох удзельнікаў. Каб вызначыць лепшага сярод іх, і спатрэбіліся дадатковыя пытанні. У сярэдзі былі зафіксаваныя наступныя вынікі: «Рэал» – «Барусія» (2:1). «Мілан» – «Лакаматыв» (1:0). Напэўна, нашым прэтэндэнтам будзе цікава даведацца аб варыянтах сваіх канкурэнтаў.

	1	2
А. Вярбіцкі	2:1	2:0
Д. Міхайлоўскі	2:1	2:0
П. Сярпейка	2:1	1:0
А. Шпілеўскі	2:1	3:1

Заўвага. 1 – прагноз на матч Лігі Чэмпіёнаў «Рэал» – «Барусія», 2 – прагноз на матч «Мілан» – «Лакаматыв».

Такім чынам, згодна выпрацаваных крытэрыяў пераможцам першага этапу, і гаспадаром фірменнага шаліка ФК «Маладзечна-2000», становіцца Павел Сярпейка.

4 правільныя адказы ў васьмі удзельнікаў. Гэта Максім Бялоцкі, Аляксандр Кучэрын, Сяргей Ракоўскі, Міраіда і Вадзім Сярпейкі (усе з Маладзечна), Мікалай Кіндра са Смаргоні, Аляксей Прэдка з Камарова Мядзельскага раёну, Віталь Скаскевіч з Галышанаў.

3 правільныя адказы ў пяці чалавек, 2 – у аднаго, 0 – у двух. Нагадаем, на кожным этапе свой асобны приз, таму ўключыцца ў конкурс ёсць сэнс у любы час.

Пытанні другога этапу

Конны спорт. Якія самыя высокія перашкоды ў канкуры? А – 125 см. Б – 140 см. В – 155 см. Г – 170 см.

Сяргей ГАЙКОВІЧ.

■ ПЛАВАННЕ

Новая маладзечанская «зорачка»

Чэмпіянат краіны на «доўгай» вадзе прайшоў у Наваполацку.

З поспехам выступілі выхаванцы маладзечанскай КДЮСШ прафсаюзаў. Анастасія Лях (трэнер Людміла Крывецкая) заняла 1 месца на 200 м брасам з уласным рэкордам. На 100 м брасам яна была 2-й таксама з уласным рэкордам. На 50 м брасам падзяліла 2-3 радкі. У складзе камбінаванай эстафеты Насця аформіла яшчэ адно 1-е месца. Віталь Барташэвіч (трэнер Уладзіслаў Анто-

наў) выйграў 100 м брасам. На 50 м брасам ён быў 2-м. Ішчэ два 2-х месцы заняў у эстафетах: 4*100 камбінаваным стылем і 4*100 вольным стылем. З'явілася і новая зорачка. Яўгенія Ламака нарадзілася ў 1988-м годзе. Трэнерваў яе Арнольд Караў, а зараз яна займаецца ў мінскім абласным ВАРы. Заняла 2-е месца на 800 м вольным стылем. А яшчэ стала 3-й у складзе эстафеты 4*200 вольным стылем.

Сяргей ГАЙКОВІЧ.

■ ЗДAROЎЕ

Дзе лечаць алергію?

Усё больш людзей пакутуе на алергію. Доктароў, якія яе лечаць, недастаткова ў раённых паліклініках. Доктар Смаргонскага філіяла тэрапеўтычнага аддзялення раённай паліклінікі Галіна Мартынава лічыць, што колькасць хворых на алергію не ўзрастае. Проста палепшылася дыягностыка.

СМАРГОНЬ. Дарослых лечаць у філіяле тэрапеўтычнага аддзялення раённай паліклінікі. Мікрараён Усходні, вул. Юбілейная, 14. Тэл.

5-14-75. Прыём штодня.

Дзяцей накіроўваюць у Мінск, вул. Урублеўскага, 46, дзіцячая паліклініка №5. Тэл. 233-46-35, 233-99-14, 239-05-20.

ВІЛЕЙКА. Для дарослых: вул. Маркава, 27, раённая паліклініка. Тэл. 5-40-82. Прыём штодня. Для дзяцей: Бараўляны, дзіцячая абласная паліклініка. Тэл. 202-17-69.

АСТРАВЕЦ. Для дарослых: Гродна, бульвар Ленінскага камсамола, 52, абласная клінічная бальніца. Тэл. 33-03-45. Для дзяцей: Мінск, вул.

Кісялёва, 2, медыцынскі цэнтр «Ладз». Тэл. 284-71-89.

МАЛАДЗЕЧНА. У дзіцячай і дарослай паліклініцы ёсць алерголагі. Яны прымаюць згодна з раскладам. Тэл. 063, 7-17-11, 3-00-85 – дзіцячая паліклініка; 057, 3-00-92 – гарадская паліклініка.

МЯДЗЕЛ. Дарослых і дзеці могуць звярнуцца да педыятра і тэрапеўта, якія прайшлі неабходную падрыхтоўку і могуць лячыць алергію. Яны прымаюць штодня згодна з раскладам. Калі неабходна дапамога на больш высокім уз-

роўні, дзяцей накіроўваюць у Мінск, вул. П. Броўкі, дзіцячая абласная клінічная бальніца. Тэл. 232-31-69. Дарослых накіроўваюць у пас. Лясное Мінскай вобл., абласная клінічная бальніца. Тэл. 202-21-26.

АШМЯНЫ. Намеснік галоўнага доктара па медыцынскай частцы тэрытарыяльнага медыцынскага аб'яднання Аляксандр Ануфрыеў гаворыць, што алергія – гэта не хвароба, а стан, асабліва сцяг арнізма. І з алергічнымі рэакцыямі ашмянцаў спраўляюцца

мясцовыя педыятры і тэрапеўты. Калі ўсё ж такі не, накіроўваюць у Гродна, бульвар Ленінскага камсамола, 52, абласная клінічная бальніца ці ў абласны кожна-венералагічны дыспансер па вул. Дамброўскага, 39-а.

ВАЛОЖЫН. Дарослых накіроўваюць у пас. Лясное Мінскай вобл., абласная клінічная бальніца. Тэл. 202-21-26. Дзяцей – у Бараўляны ў абласную дзіцячую паліклініку. Тэл. 202-17-69.

Падрыхтавала Ірына РАБУШКА.

ВІНШАВАНКИ

Дарагую мамачку
Александру Іосіфайну Корсак
віншуем з юбілеем!
Жыве на свеце ради близких,
Поруо забываю о себе.
Пусть в этот день поклонятся все низко
За душу добрую тебе.
До старости глубокой и счастливой
Ты доживи и правнуков дожидись,
И оставайся радостной, красивой
Какою трудной не была бы жизнь.

Шчыра віншуем
з днём нараджэння
Вольгу Кавецкую!
Жадаем моцнага здароўя,
шчасця, кахання.
Неумолимые года
Остановить не в нашей власти...
Так пусть же будет так всегда:
Чем больше лет — тем больше счастья!
*З любоўю муж,
сыночак Максім.*

Віншуем любімага тату **Уладзіміра Ігнатавіча Кузьміча** з Днём абаронцы Айчыны! Жадаем шчасця, дабрабыту і, галоўнае, здароўя. *Родныя.*

Віншуем **Софію Казіміраўну Багачэню** з 50-годдзем! Жадаем здароўя, вечнай маладосці. *Калектыў д/с №5, Вілейка.*

А.П. Власіў з юбілеем! Жэлаем быць такім же энергічным, здаровым, веселым, дае шалёным, шчаслівым, як сёння сымпатычным і бесконечным моладом. *Суседзі.*

Александра Мікалаевіча Казлоўскага з 45-годдзем і Днём абаронцы Айчыны! Жадаем здароўя, шчасця, сямейнага дабрабыту, удачнай рыбалкі. *Жонка, сын.*

Віншую **Александра Паўлювіча** з Днём абаронцы Айчыны! Шчаслівых дарог, кахання, удачы. Знайдзі мяне. *Ірына.*

Віншуем дарагіх **Макса Казакевіча і Макса Афанасьева** з Днём абаронцы Айчыны! Кахання, абаяння, удачы. *Ірына, Зоя, Ірына.*

Сардэчна віншуем нашых дарагіх мужчын **Генадзія, Андрэя і Стаса, Уладзіміра** з Днём абаронцы Айчыны! *Юля, Каця, Наташа.*

Віншуем **Валянціну Іванайну Крывіцкую** з 45-годдзем! Жадаем здароўя, шчасця, удачы, поспехаў у рабоце. *Муж і дзеці.*

Віншую **Глеба Іванавіча Кічыгіна** з днём нараджэння! Жадаю поспехаў ва ўсіх справах, здароўя, доўгага кахання. *Дзяўчына Наталля.*

Віншуем з днём нараджэння тату **Аляксандра Іванавіча Янушыча** з Вілейкі! Здароўя, шчасця, даўгалецця, сямейнага дабрабыту. *Дзеці, унукі.*

Дзмітрыю Карніловічу. Дарагі муж і тата! Віншуем цябе з днём абаронцы Айчыны! Жадаем здароўя, шчасця. *Жонка і сыны.*

Віншуем **Аллу Уладзіміраўну Тумаш** з днём нараджэння! Здароўя, быць заўсёды любімай, прыгожай, непаўторнай, пясчотнай і дарагой. *Калегі.*

■ ІМЯНЫНЫ

21 лютага

Праваслаўныя: Захара, Савы, Фёдар.

Каталіцкія: Элеаноры, Фелікса.

22 лютага

Праваслаўныя: Генадзя, Інакенція, Маркела, Нікіфара, Панкрата.

Каталіцкія: Магдажаты, Марты.

23 лютага

Праваслаўныя: Валянціны, Ганны, Паўлы, Парфірыя, Прохара.

Каталіцкія: Дамьяна, Палікарпа, Рамана.

24 лютага

Праваслаўныя: Гаўрылы, Дзмітрыя, Уласа.

Каталіцкія: Богуша, Мэцея.

25 лютага

Праваслаўныя: Марыі, Аляксея, Антона, Мялечыя, Яўгена.

Каталіцкія: Віктара, Цэзара.

26 лютага

Праваслаўныя: Святланы, Сцяпана, Сямёна.

Каталіцкія: Аляксандра, Міраслава.

27 лютага

Праваслаўныя: Абрама, Аўксенція, Іска, Кірылы, Міхаіла, Фёдара.

Каталіцкія: Анастасіі, Леанарда.

Каляндар настрою

МАЛАДЗЕЧНА. Зімой за сваіх дзяцей бацькі найбольш хваляюцца. Летам у чалавека менш праблем. Увогуле, жонная пара года накладвае свой адбітак на настрой чалавека. Так сцвярджаюць псіхолагі цэнтра сацыяльнага абслугоўвання сям'і і дзяцей.

Пра сезонны настрой чалавека расказвае псіхолаг **Анжэла Дзяркач**.

Зіма

Менавіта зімой бацькі пачынаюць непакоіцца за дзяцей, якія ў верасні пойдуць у першы клас. Мамы і таты не ўпэўнены, ці гатовы іх дзеці ісці ў школу. Як правіла, большасці 6-гадовых дзяцей рана становіцца школьнікамі. Але псіхолагі лічаць, што лепш аддаваць дзяцей у школу з 7 гадоў.

Бацькі і самі могуць вызначыць, ці пара дзіцяці ў школу. Калі сын або дачка пытаюцца, што за літара напісана — прышпую час вучыць чытаць. Альбо калі дзіця ўдала абводзіць малюнак па пункцірных лініях, лёгка навучаецца пісьму, трэба купіць партфель. Гэтыя моманты ўпускаць нельга, і таму варта аддаваць дзіця ў школу.

Яшчэ зімой узнікаюць праблемы паміж падлеткамі і іх бацькамі. Падлеткавы ўзрост цяпер пачынаецца раней: з 11 гадоў у дзяўчынак і з 12 гадоў — у хлопчыкаў. У падлеткаў узнікаюць праблемы з аднагодкамі. Яны не ўпэўнены ў сабе, не ўспрымаюць сябе такімі, якія ёсць.

У іншых выпадках у цэнтр прыходзяць бацькі. Прыкладна 50% мамаў і татаў не гавораць сваім дзеціям-падлеткам, што яны пайшлі за дапамогай да псіхолага. У бацькоў і падлеткаў заўсёды пытаюцца, якое выніку яны хочаць у рабоце з псіхолагам. І абавязкова дасягаюць яго. Праз бацькоў псіхолаг запрашае да сябе падлетка. Калі ён прыходзіць, працягваю па яго запиту, яго правілах. Бывае, што падлетак адмаўляецца і не прыходзіць. Тады працуюць толькі з бацькамі, калі яны хочуць.

Па сутнасці, гаворыць **А.Дзяркач**, бацькі заходзяць у тупік і вырашаюць ўласную праблему, а не свайго дзіцяці. Ёсць адзіная праблема ўсіх канфліктаў паміж бацькамі і дзецьмі — бацькі не заўважаюць, што іх дзіця становіцца дарослым. Падлетак заўважэ аб сабе, але яшчэ не ўмее жыць у дарослым свеце. Сваімі паводзінамі ён гаворыць, што яму не хапае бацькоўскай увагі.

Вясна

Праўду кажуць, што вясна — пара кахання. Але ў кожнага яно сваё. Часцей у цэнтр звяр-



Псіхолаг цэнтра сацыяльнага абслугоўвання сям'і і дзяцей **Анжэла Дзяркач**.
Фота Ірыны РАБУШКА.

таюцца 18-25-гадовыя. Мужы і жонкі не разумеюць адзін аднаго. Сварацца. Менавіта на вясну прыходзіцца каханне без адказу. А таксама спробы самагубства з-за яго.

Варта памятаць, раіць псіхолаг **Анжэла**, — самае каштоўнае, што ёсць у чалавека — гэта ён сам.

Нягледзячы на тое, што вясной абуджаецца прырода, многіх з нас гэта не радуе. І кажам сабе: мне сумна і дрэнна. Такое адбываецца з-за таго, што наш арганізм аслаблены пасля зімы. Таму трэба навучыцца падмаць сабе настрой, рабіць сабе падарункі. І для гэтага не абавязкова мець грошы. Напрыклад, кожны можа падарыць сабе і іншаму прагулку на свежым паветры ці схадзіць туды, дзе не быў. Можна сустрацца з чалавекам, якога не бачыў доўгі час, але вельмі хацелася. Выратаваць настрой можа і хобі, захапленне. Яно ёсць амаль у кожнага. Вялікая справа — працатэрапія. Але не да знемажэння. Праца павінна быць у радасць.

Менавіта вясной пачынаецца дачны сезон. Бацькі просяць ці прымушаюць сваіх дзяцей дапамагчы на дачы. Дзецям, канешне ж, хочацца гуляць. У такім выпадку, гаворыць псіхолаг, лепшае выйсце — супрацоўніцтва і дамоўленасць. Можна перанесці паездку ўсёй сям'ёй на іншы дзень.

Лета

Як правіла, у гэтую пару года праблемы ў людзей вырашаюцца самі сабой. Па меркаванні тых, хто звяртаецца ў цэнтр. Альбо ёсць сілы адкаласці іх на потым, а, дакладней, да восні. Летам чалавек трапляе быццам бы ў іншы свет. Мужчыны і жанчыны жывуць марамі, надзеямі, чаканнямі і жаданнямі. Напрыклад, аб доўгачаканым адпачынку.

Іншая справа — вольны час дзіцяй, якія засталіся ў горад-

зе. Дзеці крадуць грошы са сваіх кватэр, з іх дапамогай шукаюць сабе славу. Напрыклад, хочаць паказаць сябе ў незнаёмай кампаніі сярод прыездных. Дзіця не разумее, што з ім сябруюць дзеля грошай.

У бацькоў жа, а часцей у маці, узнікае пачуццё віны. Маці не ведае, што яна не так зрабіла. А тата мяркуе: усё ў норме. Дзіця знаходзіцца паміж двух агнёў. І сам выбірае, да каго з бацькоў, з якім пытаннем можна звярнуцца. Тым часам характар у сына або дачкі становіцца двудушным.

Лепш усё ж такі дзіця адвезці ў лагер, санаторый, да бабулі. Размовы з незнаёмымі, іншымі людзьмі — гэта ўжо новы жыццёвы вопыт. Нездарма пасля летніх канікулаў дзеці рэзка становяцца пасталеўшымі.

Часта маці не хоча аддаваць дзіця ў лагер і нават бабулі. А дакладней, баіцца адарваць яго ад сябе. Яна і не здагадваецца, што псіхалагічна дзіця адрываецца ад маці прыкладна ў 3 гады. Мабыць, кожная чула: я сам, альбо я сама. Дрэна празмерна апякаць дзіця. Гэта залежнасць ад маці на ўсё жыццё. Ніводнага рашэння дзіця не зможа прыняць самастойна, нават калі будзе дарослым.

Восень

Мужчыны і жанчыны пакідае бадзёрасць разам з летнім сонцам. Абстрахаюцца зносіны ў сям'і. Асабліва з цесцям/цешчай, свёкрам/свакרוўя. Няслоадка і на рабоце. "Вываляць" праблемы, якія засунулі ў далёкі куток летам. Чалавеку патрэбны новы штуршок да жыцця, новыя сілы. А яны знаходзяцца ў нас саміх.

Восенню часцей прыходзяць у цэнтр жонкі, у якіх п'юць мужы. Маўляў, я так жыць больш не магу. На такой справе жонкі не ведаюць, чаго хочаць: пайсці ад мужа, дапамагчы мужу. Яны не разумеюць, што алкаголік ніколі не кіне піць па чыйсьці просьбе. Патрэбна яго асабістае жаданне. Большасць жонак церпяць, прымаюць жыццё такім, якое яно ёсць. І не дапамагаюць мужу вылечыцца, і не сыходзяць ад яго.

Яшчэ адна праблема восні — адзінота. Калі 14-45-гадовыя людзі прыходзяць да псіхолага, то 55-60-гадовыя не рашаюцца на гэта. Яны звоняць на тэлефон даверу.

Псіхолаг **Анжэла Дзяркач** дала агульную парадку на восень. Пабольш вітамінаў зносін, любові да сябе і іншых. На жаль, найбольш жорстка і балюча мы робім сваім родным і блізкім. А гэта рабіць не варта.

Ірына РАБУШКА.

Кінатэатр
«Радзіма»

24 лютага — 2 сакавіка

"Асінае гняздо", Францыя, баявік — 19.00; 21.00 (акрамя 27 лютага). Смяротная гульня ў кошкі-мышкі.

"Скрыжаванні", маладзёжная камедыя з удзелам Брытні Спірс. Шмат вясёлых прыгод і няпростых сітуацый — 15.00, 17.00; 27 лютага 15.00, 17.00 (льготны).

Фільмы для дзяцей

22 лютага 13.00 "Каты-арыстакраты" — паўнаметражны мультфільм.

23 лютага 13.00 "Сняжок" (прыгоды).

Дыскатэка "Медыум" запрашае. Маладзёжныя вечарынікі — пятніца, субота у 21.00. "14 ± 2". Кожную суботу у 19.00. Кожную нядзелю у 12.00 для малодшых школьнікаў. Працуе бар. Прымаем калектыўныя заяўкі на правядзенне вечарынак.

Танцавальна-канцэртнае шоу **Сяргея Мінскага** у 19.00. Кошт білета 4000. Тэл. для даведак 7-15-92, 7-06-30.

Купон 8

да рубрык «Віншаванкі» і «Знаёмствы». Бесплатна змяшчаюцца тэксты аб'ёмам да 15 слоў. Анонімныя купоны не разглядаюцца. Пішыце, калі ласка, разборліва.

ТЭКСТ

ПРОВІШЧА, ІМЯ, АДРАС (НЕ ДА ДРУКУ)

РЭГІОНАЛЬНАЯ
ГАЗЕТА

ЗНАЁМСТВЫ

27/178/78. Пазнаёмлюся з дзяўчынай для сур'ёзных адносін. 222310, Маладзечна-6, п/д №3994436.

Сімпатичная дзяўчына 27/170/55 для сур'ёзных адносін пазнаёміцца з самастойным, сур'ёзным маладым чалавекам без шк/зв., 27-33 год. Вілейка-4, п/п ВН 0056013.

50/162/72. Для сяброўства пазнаёмлюся з прыемным мужчынам. Маладзечна-4, а/с 9.

Пазнаёмлюся з прыстойным мужчынам для сяброўскіх адносін. Пра сябе: удава, 52/155/60. Маладзечна-7, п/п МС 0367622.



■ ЯК ЗВАРЫШ, ТАК І З'ЯСІ

Рагу з агародніны з курыным філе

250 г курынага філе, 50 г сметанковага масла альбо маргарыну, 1 цыбуліна, 2 долькі часнаку, 400 г рознай агародніны (напрыклад, браколі, морква, балгарскі перац, кабачкі), 150 мл таматнага соуса, зеляніна для ўпрыгожвання, перац, соль.

Нарэжце філе невялікімі кубікамі. У жароўні разагрэйце масла альбо маргарын, пакладзіце ў яе мяса і смажце на працягу 5 хвілін, пры гэтым пастаянна памешвайце.

У мяса пакладзіце нарэза-

ную цыбулю і здробне-ны часнок. Гатуйце яшчэ 2 хвіліны.

Нарэжце агародніну на адвольнавякі кавалачкі. Пакладзіце ў мяса і гатуйце некалькі хвілін, час ад часу памешвайце. Дадайце таматны соус і тушыце 10-15 хвілін да гатоўнасці. Агародніна не павінна быць вельмі мяккай.

Запраўце агародніннае рагу з курыным філе соллю і перцам. Упрыгожце страву свежай зелянінай. Падавайце з рысам ці бульбай-фры.



TRANСПАРТ

ПРАДАМ

- А/м **BMW-525TDC**, 1993 г. в., 2.5TD, 5КПП; чорны металік, кандыцыянер, выдатны стан, 5200 у. а. Тэл. (8-029) 6570932.
- ФВ-Пасат, 1.9 турбодызель, 1991 г. в., або мяняю на а/м з меншым аб'ёмам рухавіка. Т. у Вілейцы 33601.
- Пежо-309, 1991 г. в., металік, 5-дверны, выдатны стан. Т. у Вілейцы 33955.
- Форд-Мандэ, 1993 г. в., Рэно-19, 1993 г. в. — з Германіі. Тэл. (8-029) 6283849.
- VW-Пасат, 1989 г. в., 1.85, чырвоны, універсал. Т. у Вілейцы 32848.
- Фіят-Кром, **2.0TDi**. Т. у Маладзечне 69682.
- Nissan-Sanni, 1988 г. в., 1.7D, 1000 у. а., торг; BA3-21061, 1989 г. в., 1/6, 980 у. а., торг. Тэл. (8-029) 6374195.
- Нісан-Сані, 2.0D, 1992 г. в. Т. у Маладзечне 75801.
- Мазду-626, 1985 г. в., 2.0Б, седан, блакітны, навароты, 1150 у. а.; Опель-Аскону, 1983 г. в., сёра-рысты, л/д, г/у, добры стан, седан, 750 у. а. Т. у Маладзечне 50888.
- А/м Опель-Аскона, 1984 г. в., 1.3Б, Т. у Валожыне 35317.
- Аўдзі-100, 1983 г. в., 1.8K, 1500 у. а.; Альфа-Рамэо-156, 1998 г. в., бітая, 1900 у. а. Т. у Маладзечне 68224.
- Опель-Аскону, 1985 г. в., сіні, 1.6Б, старза, вельмі добры стан, 1250 у. а., торг. Т. у Маладзечне 34947. Т. у Валожыне 34718.
- А/м Рэно-Рapid, 1.9D, 1993 г. в. Тэл. (8-029) 6360479.
- VW-Golf, 1991 г. в., 1.6Б, 4 месцы, з Германіі, выдатны стан, 1750 у. а. Тэл. (8-029) 6526806. Т. у Вілейцы 51000.
- Форд-Мандэ, 12. 1993 г. в., універсал, 1.6Б. Т. у Маладзечне 51141, (8-029) 6312603.
- Golf, 1988 г. в., 1.8 бензін, фіялетавы, камп'ютэр, ц/з, ABC, сікхра, літвя дыскі, спартыўны руль. Т. у Маладзечне 33149, (8-029) 6249925.
- Форд-Транзіт, еўралайн, 1992 г. в. 2.5D; ABC, круіз, г/у. Т. у Маладзечне 69072.
- GAZ-24, 1984 г. в., 2.4Б, 3D с/с, сядзенні Ford, 700 у. а., торг, або мяняю на УАЗ. Т. у Маладзечне 30020, аб.456.
- Рэно-19, 1992 г. в., з Германіі, тэрмінова, нядорага. Т. у Маладзечне 33980.
- Рухавік да Аўдзі-80, 1.6 бензін. Т. у Маладзечне 63365, (8-029) 6523090.
- Форд-Эскорт, універсал, Доно, 16 кл., 1.6 мана, г/у, ABC, серваруль, 1993 г. в., сіні металік, музыкар, фаркоп, 3100 у. а., торг. Т. у Маладзечне 95054, іра (9⁰⁰. 16⁰⁰).
- BA3-21-21 "Ніва", 1982 г. в., 750 у. а. Т. у Валожыне 56354. Т. у Маладзечне 51791.
- Форд-Мандэ, 1995 г. в., 3450 у. а.; Форд-Эскорт, 1993 г. в., 2450 у. а. Т. у Маладзечне 68695.
- Форд-Сіеру, седан, 1990 г. в., 1.6 бензін, стан выдатны. Т. у Маладзечне 62508.
- А/м Мазда-626, 1986 г. в., 2.0D, зл/шкло, фаркоп, салон велюр, 1050 у. а. Тэл. (8-029) 6398087. Т. у Вілейцы 57768.
- Мазду-626, 1988 г. в., 1950 у. а., або мяняю на дызель. Т. у Маладзечне 75865.
- Аўдзі-100, 1983 г. в., 2.2Б, добры стан. Т. у Вілейцы 53032.
- Міцубісі-Галант, 1992 г. в., 1.8i, газ-бензін. Т. у Вілейцы 58969.
- Мерседэс-190, 1986 г. в., 2.0i, цэнтр/замок, гідр.узмацн., лт/дыскі, чырвоны, сігналізацыя, цана 1680 у. а., магчымы абмен. Т. у Вілейцы 51548, (8-029) 6856777.
- BA3-2108, 1992 г. в., цюнінг, 1400 у. а., торг. Т. у Мядзеле 43690, 43361.

- Рухавік Фольксваген ЦТ, турбодызель, 2.4 — на з/ч. Т. у Мінску 2507548, Жэня.
- Пежо-309, 1993 г. в. Т. у Вілейцы 56776 (пасля 18⁰⁰).
- Форд-Арыён, 1.4Б, 1986 г. в., 1400 у. а. Т. у Валожыне 58593.
- Audi-80, 1986 г. в., пераходная, 1350 у. а. Т. у Вілейцы 33063.
- Нісан-Примеру, 1991 г. в., 2.0D, універсал, або мяняю на больш дарагі. Т. у Вілейцы 54267.
- ФВ-Пасат, 1985 г. в., 1.6Б, добры стан, чырвоны, 1350 у. а. Т. у Вілейцы 57298, (8-029) 6380576.
- А/м Аўдзі-80, 1991 г. в.; БМВ-524, ТД, 1989 г. в.; Рэно-19, 1994 г. в. Т. у Вілейцы 54478.
- Аўтамабіль Форд-Сіера, 1985 г. в. Т. у Вілейцы 56001.
- BA3-2103, 1983 г. в., аб'ём 1.5, цана 750 у. а. Тэл. (8-029) 6340137.
- Нісан-Сані, 1991 г. в. Т. у Вілейцы 45376.
- Таёту-Карола, 1987 г. в., 1.6K, 1350 у. а. Т. у Сморгоні 31338.
- Форд-Мандэ, універсал, 1998 г. в., 16V, мана, вішнёвы, 73000 км, 6000 у. а. Т. у Сморгоні 32092.
- Форд-Сіеру, 1986 г. в., х/б, 1.6Б, 900 у. а. і запчасткі. Т. у Маладзечне 64483, (8-029) 6280984.
- Рэно-19, 1994 г. в., кандыцыянер, электрыка, з Германіі. Т. у Маладзечне 60143, 67213.
- А/м Opel-Vectra, 1993 г. в., 1.8Б, выдатны стан. Т. у Маладзечне 31532.
- ФВ-Гольф-2. Т. у Маладзечне 39346.
- А/м Мазда-626, 1986 г. в., г/б, седан, 1350 у. а. Т. у Маладзечне 64090 (пасля 18⁰⁰).
- Аварыйны а/м Міцубісі Спейс-Вагон, 1985 г. в., з дакументамі. Т. у Маладзечне 50232.
- А/м Форд-Эскорт, 1988 г. в., 1.3Б, 5-дверны, 1250 у. а., торг. Т. у Маладзечне 62912.
- Опель-Амегу універсал, 1993 г. в., зл/пакет, 2.0і бензін; Опель-Вектру, 1989 г. в., 1.6і бензін. Т. у Маладзечне 36063.
- Форд-Эскорт, 1992 г. в., 1.4i, ц/з; велюр, Ріонег, белы, 3-дверны, тэрмінова, нядорага. Т. у Маладзечне 75005, (8-029) 6571467.
- БМВ-316, 1993 г. в., універсал, усё, акрамя скуры і кандыцыянера, з Германіі. Тэл. (8-029) 6396590.
- А/м Аўдзі-100, 1986 г. в., 1.8i, л/д, велюр, новая гума, люк, 1700 у. а. Т. у Маладзечне 37733.
- VW-Пасат, універсал, 1989 г. в., цёмна-зялёны, г/у, 1.6TD, 2600 у. а. Т. у Маладзечне 70429.
- BA3-2102, 73 г. в., 14 год не экспл., капрамонт 2000, не гнеты, магнітола, т/а 2005, выдатны стан, 600 у. а. Т. у Вілейцы 69297.
- Міцубісі-Кольт, 1993 г. в., 1600 інж., цёмна-зялёны, з Германіі, ц/з, сігналізацыя. Т. у Маладзечне 50681, (8-029) 6676634.

КУПЛЮ

- ЗА3-968 М добрым кузавам. Т. у Вілейцы 56492 (пасля 19⁰⁰).
- КПП МА3, рухавік, рэдуктары КамАЗ. Тэл. (8-029) 6594897.
- Л/а Жыгулі-2104 або Опель, універсал, да 500 у. а. Т. у Маладзечне 75337, 73715 (пасля 18⁰⁰).
- Сядзенні да мікрааўтобуса Форд-Транзіт. Т. у Маладзечне 63365, (8-029) 6523090.
- Пускач для Т-40; кузаў і прычэп для ЗІЛ-130; ІЖ-2715 (абцас) з добрым кузавам. Т. у Маладзечне 50946, (8-029) 6570984.
- Кузаў Опель-Кадэт караван. Т. у Маладзечне 52141.

Куплю

ручку дзвярную, цягу рулявой калонкі да а/м «Ісудзу-Мідзі», 2.4 турбодызель, 1995 г. в.
Тэл. (8-029) 6550799

ІНШАЕ

- Маём патрабу ў пастаяннай дастаўцы грузу (каля 2 тон) з Вільнюса ў Мінск. Тэл. (8-029) 6905904.

НЕРУХОМАСЦЬ

ПРАДАМ

- Палову дома ў Маладзечне. Т. у Маладзечне 61946.
- Дом з пабудовамі (0,25 га зямлі), в. Качанкі, 5 км ад Вілейкі. Т. у Вілейцы 55931 (15⁰⁰. 22⁰⁰).
- Дом у Вілейцы. Мяняю на кватэру. Т. у Вілейцы 53888.
- 2-пакаёвую кватэру (к/п 50,3, ж/п 29,7, 5-ы паверх), вул. Талстога, 49, 6300 у. а. Т. у Вілейцы 58062.
- Участак пад будаўніцтва (в. Снежжава); дзверы ДВП; сетку для агароджы ацынкаваную. Т. у Вілейцы 57040.
- 2-пакаёвую кватэру без выгод у Вілейцы, тэлефон, хлеб, агарод. Т. у Маладзечне 76263.
- Дом у в. Більцавічы Вілейскага р-на (хлеб, склеп, калодзеж, 30 сотак). Т. у Вілейцы 74121 (пасля 20⁰⁰).
- Аднапакаёвую кватэру. Т. у Вілейцы 53468.
- Дом у в. Каралеўцы, сад 20 сотак, побач лес, рака, аўтобусны прыпынак. Т. у Вілейцы 57935.
- 4-пакаёвую кватэру 3/5 панельнага дома, пасля рамонт (Вілейка, вул. Чапаева, 72). Т. у Мінску 2054580 (пасля 18⁰⁰), (8-029) 2822927.
- Дом з усімі выгодамі 10х12 м², гараж на дзве машыны, гаспадарчыя пабудовы. Т. у Вілейцы 45419 (пасля 18⁰⁰), 55361.
- Дачу ў в. Заскавічы на беразе Віліі. Т. у Сморгоні 21137.
- Дом у в. Заскавічы, г/п. Т. у Сморгоні 53728.
- Дом у в. Маржава. Т. у Маладзечне 40185.
- 2-пакаёвую кватэру ў к.п. Нарач, 1 паверх. Т. у Мядзеле 49663.
- 3-ПАКАЁВУЮ** кватэру ў Вілейцы. Т. у Маладзечне 51229.
- Дом у в. Самалі, 7 км ад горада; кабылу 5 год; лабавое шкло BA3 08-09. Тэл. (8-029) 6271653.
- Недабудаваны дом у в. Наслава, прыгарад, 8х10 м, 0,25 га, цана дагаворная, можна на знос. Т. у Маладзечне 71776.
- 3-пакаёвую кватэру ў к.п. Нарач. Т. у Мядзеле 50263 (увачеры).
- Цагляны дом у в. Седзіца, 12 км ад Маладзечна. Т. у Вілейцы 69336.
- Гараж у ГК-18 за 2100 у. а. (Маладзечна). Тэл. (8-029) 6518618.
- Драўляны дом (патрабуецца рамонт) + 10 сотак зямлі, сад, побач возера, у раёне Наслава, 3000 у. а., або мяняю на дыз/аўто + даплата. Т. у Маладзечне 37346.

КУПЛЮ

- Участак пад будаўніцтва або дом у Вілейцы. Разгледжу любыя варыянты. Т. у Вілейцы 57943 (пасля 15⁰⁰).
- Аднапакаёвую кватэру ў цэнтры. Т. у Маладзечне 75848.

МЯНЯЮ

- 3-пакаёвую кватэру ў цэнтры на 2-пакаёвую ў новым доме. Т. у Вілейцы 56239 (пасля 19⁰⁰).
- 2-пакаёвую кватэру на 3-пакаёвую кватэру. Т. у Вілейцы 51234.
- Аднапакаёвую прыватызаваную кватэру на кватэру большай планіроўкі (з даплатай). Т. у Маладзечне 39177.

НАЙМУ

- ГАРАЖ У ВІЛЕЙЦЫ.** Тэл. (8-029) 6550799.

ПАСЛУГІ

ДЛЯ МАЛАДЫХ

- ВЯСЕЛЬНЫЯ І ВЯЧЭРНІЯ ЎБОРЫ:** модныя, элегантныя, новыя паступленні, вэлюм у падарунак. Т. у Маладзечне 39293, (8-029) 6339293. Ліц. №04599 Белбятсаюза 18.10.1999-18.10.2004.
- У САЛОНЕ ВЯСЕЛЬНАЙ МОДЫ "РАКСАЛАНА"** новая калекцыя 2003 года. У падарунак вэлюм. Гасцініца "Маладзечна". Т. у Маладзечне 74109, 51070. Ліц. №00582 Белбятсаюза 4.06.1999-4.06.2004.
- Пракат 30і Іванаўны прапануе вялікі выбар вясельных і вячэрніх сукенка. Вяночак для нявесты ў падарунак. Сукенка для маці нявесты — бясплатна. Усе аксесуары для вяселля: пярсцёнкі на а/м, рушнікі, кветачкі і іншае. Т. у Маладзечне 50825. Ліц. №03716 Белбятсаюза 13.08.99-13.08.2004.
- Вясельныя і вячэрнія ўбранні. Вялікі выбар. Т. у Маладзечне 75801. Ліц. №04285 БДААБАН 20.05.2002-20.05.2007.
- ВЯСЕЛЬНА-ВЯЧЭРНІ САЛОН "МІЛЭДЗІ".** Вялікі выбар убранны і аксесуараў. Вул. Буціцкага, 30 (р-н СШ №7). Т. у Маладзечне 77382. Ліц. №03576 БДААБАН 31.01.2002-31.01.2007.
- Вясельныя і вячэрнія сукенкі Маладзечна, вул. Будаўнікоў, 15а (дом быту). Т. у Маладзечне 67877 (дам). Ліц. №03204 БДААБАН 30.11.2001-30.11.2006.
- Мільяны нявест! Чараўныя ўбранні для вас. Т. у Маладзечне 30848; 26308. Ліц. №01795 БДААБАН 8.05.2001-8.05.2006.
- Абутаў для нявест і іншы мадзельны абутаў у ЦТ "Белы каврыц" Маладзечна, вул. Ф. Скарыны, 16. Падлягае абавязковай сертыфікацыі. Пасв. №023112 Мінаблвыканкома ад 30.04.2002.
- ВЯСЕЛЬНЫЯ І ВЯЧЭРНІЯ** ўборы. Вялікі выбар. **Т. у Вілейцы** 55513, (8-029) 6655513. Ліц. №04123 БДААБАН 24.04.2002-24.04.2007.

ГРУЗАПЕРАВОЗКІ

- 20 м³, ізатэрма 6 тон. Т. у Вілейцы 42390, (8-029) 6778891. Ліц. АЕ №91-7219 МТК 31.10.2002-30.10.2007.
- А/м МА3, тэнт, 8-10 т. Форма аплаты любая. Т. у Маладзечне 69476, 50222, 67593. Ліц. ААН №8399 МТК 6.02.2003 — 6.02.2008.

ІНШЫЯ ПАСЛУГІ

- Пракат гульнявых прыставак "Sony PS" і "Sega DC". Дастаўка. Т. у Маладзечне 39379. Ліц. БС №01796 ад 8.05.2001 г. да 8.05.2006 г.
- Прадпрыемства выкане тэхнічную сушку і вырабіць дошкі для падлогі, вагонку з матэрыялу заказчыка. Т. у Вілейцы 32763. Ліц. ЛХ №4527 Мінлягаса РБ 20.11.2002-20.11.2007.
- Кантрольныя работы па вышэйшай матэматыцы, інфарматыцы, статыстыцы. Т. у Маладзечне 60805.
- Набор і раздрукоўка тэкстаў і табліц на камп'ютары. Электронная пошта. Пошук у Інтэрнеце. Т. у Маладзечне 60805.
- Выканаю цяжыя работы. Т. у Маладзечне 62287.
- ПРАПАНАЕМ ЖАЛЮЗІ** вертыкальныя, гарызантальныя, устаноўка бясплатна. Т. у Вілейцы 59223, (8-029) 6659223. Пасв. №11792 Вілейскага РВК ад 14.02.1998.
- Зборка мэблі. Т. у Маладзечне 66952.
- Рамонт бытавой тэхнікі. Т. у Маладзечне 71134. Ліц. №03645 БДААБАН 18.02.2002-18.02.2007.

РОЗНАЕ

ПРАДАМ

- Магазін "ІНТЭР'ЕР" (Вілейка, вул. 17 Верасня, 29) прапануе вялікі выбар **ЛІНОЛЕУМА, САНТЭХНІКІ** і іншых тавараў. Т. у Вілейцы 55966. Падлягае абавязковай сертыфікацыі. Ліц. №89 Вілейскага РВК да 28.09.2006.
- Паркет (дуб, бук, граб, ясен, акацыя). Нізкія цэны. Тэл. (8-029) 6250235.
- Нядорага нарыхтоўкі на гаражныя вароты. Т. у Маладзечне 39412.
- Фундаментныя пліты 40 м², швейную машыну вытворчую б/у, тканіну плашчовую, падкладочную. Нядорага. Т. у Маладзечне 69048.
- Чарапіцу чэшскую, 110 м². Т. у Маладзечне 61371.
- Блокі ГЗС (Сморгонь). Цана за вода. **ДРОВЫ.** Дастаўка. Т. у Маладзечне 66534, (8-029) 6362559.

СЕЛЬГАСТЭХНІКУ

- Самаробны трактар, дызель, з навясыным абсталяваннем, прычэп, 950 у. а. Т. у Вілейцы 63261.
- Трактар МТЗ-082, 1993 г. в., з навясыным абсталяваннем. Т. у Мядзеле 43206.
- Трактар Т-40. Т. у Маладзечне 79380. Т. у Вілейцы 75378.
- Трактар Т-16, самаробны, 600 у. а., торг. Т. у Маладзечне 92552.

БЫТАВАЯ ТЭХНІКА

- Каларовы тэлевізар Гарызонт; халадзільнік Мінск; маразільнік Мінск; газавую пліту 4-канфорачную (брэст) — усё б/у. Т. у Вілейцы 57040.
- Пральны аўтамат, відэакамеру, тэлевізар, пыласос, маразільнік, магнітафон з CD, відэамагнітафон б/у. Т. у Вілейцы 58108, (8-029) 6238221.
- Тэлевізар, пральную машыну. Т. у Вілейцы 45376.
- Пральную машыну-аўтамат Hansa, з Германіі, 150 у. а. Т. у Маладзечне 64483.
- KT Nokia — 68 см, 85 у. а. Т. у Маладзечне 65819.
- Відэакамеру Panasonic. Тэл. (8-029) 6595609.
- Пральную машыну Рыга-17, новая. Т. у Маладзечне 63910.
- Відэаплэер Samsung пішучы. Т. у Маладзечне 61882.
- Пральную машыну-аўтамат. Т. у Маладзечне 71134.

МУЗІНСТРУМЕНТЫ

- Клавішы "Ямаха" 630.31 Т. у Сморгоні 52378.

МЭБЛЯ

- Мэблю ў добрым стане; дзверы. Т. у Сморгоні 53890.
- МЭБЛЮ РБ.** Дастаўка. Т. у Вілейцы 53829, (8-029) 6313007. Падлягае абавязковай сертыфікацыі. Ліц. №260 Вілейскага РВК 28.08.2002-2007.
- Мэблю, дзверы (шпон дуба) новыя. Т. у Сморгоні 53890.
- Мяккі куток б/у, нядорага. Т. у Маладзечне 65072.
- Тумбу 1200х400х600, нядорага. Т. у Маладзечне 70429.
- Спальню Шчара, светлая, непаліраваная; 2-створкавую шафу з антрэсолямі; 2 дываны 3х2 м — выдатны стан, б/у. Т. у Маладзечне 39616.
- ЖЫВЁЛА**
- Гадавальнік сабак прапануе шчанят сярэдняазіяцкай аўчаркі (можна оптам), маладых сабак. Т. у Мядзеле 50661.
- Каня, 300 у. а. Т. у Маладзечне 40048.
- Карову 5 год. Т. у Маладзечне 92552.
- Козаў, адна котная. Маладзечанскі р-н, в. Мароські, д.112.

AQUA Акварыум
вашага маштабу
Цяпер акварыум
60 літраў — 30000 руб. — 30000 руб.
Вытворчасць і абслугованне
акварыумаў, дэкаратыўных вадаёмаў.
Інфармацыя: (8-029) 6707401.
Пас. П. №0028102 Мінскаблвыканкома ад 24.01.2003.

ІНШАЕ

- ПОМНІКІ** з мармуровай крошкі. Якасць, рэальныя цэны. Маладзечна, вул. Бухаўшчына, 58 (каля Палаца культуры). Т. у Маладзечне 70656.
- Камп'ютэр Cel400/208MB/20GB-7200/TNT2-16MB/CD/SOUND/Kb/mouse/Speak/15" — 320 у. а.; Ath 167/256DDR/40GB-7200/GF2MX400-64/CD/SOUND/Kb/mouse/speak/(17" плоскі) — з гарантыяй — 430(620) у. а. Т. у Вілейцы 51836, (8-029) 6241036.
- ЦУДА-ПЕЧКУ** ПК-15. Для абарэзу садовых домікаў, цяпліц, гаражоў і прыгатавання ежы. Паліва — саялярка, 120 г/гадз. Т. у Маладзечне 70448, (8-029) 6574276.
- Сотавы тэлефон у камплекце. Тэл. (8-029) 6015576.
- КАМП'ЮТЭРЫ PI-PIV, КАМПЛЕКТУЮЧЫЯ, Б/У, ГАРАНТЫЯ. ДАСТАЎКА. Т. у Маладзечне 60583, 64687, (8-029) 6432423.**
- Тэлефон мабільны, пральную машыну-аўтамат, відэаплэер — б/у. Тэл. (8-029) 6026688.
- КАМП'ЮТЭРЫ INTEL, AMD — Б/У, КАМПЛЕКТУЮЧЫЯ, ГАРАНТЫЯ, РАМОНТ. Т. у Маладзечне 54583, (8-029) 6161705.**
- Пэйджэр. Т. у Маладзечне 51033.
- Сотавы тэлефон, пральную машыну, усё б/у. Т. у Вілейцы 53151.
- Спадарожнікавую сістэму НТВ+, тэлевізар. Т. у Вілейцы 58509, (8-029) 6586506.
- Спадарожнікавую сістэму НТВ+ з устаноўкай. Т. у Вілейцы 57445, (8-029) 6244750.
- Чакі "Жылё" — 1000 шт. Т. у Сморгоні 36131.
- Новы металічны 3-ніткавы аварыяк. Т. у Маладзечне 66259.
- Каларовы манітор SVGA 14", добры стан, нядорага. Т. у Вілейцы 51231 (пасля 18⁰⁰).
- Электрадріль, электрапілу, узмацавальнік, калонкі. Т. у Маладзечне 67179.
- Пэнтум-II-400 МГц, камплект Samtron 14". Нядорага. Тэл. (8-029) 6208846.
- Ноутбук Digital 386DX33 — 65 у. а.; Acer P-133 — 200 у. а. Тэл. (8-029) 6776256.
- Тэлефон сотавы GSM 900/1800/1900, нядорага. Тэл. (8-029) 6269374.

КУПЛЮ

- ФОТААПАРАТЫ**, аб'ектывы, гадзіннікі, грамафоны, абразы, мэблю, фарфор і іншыя старадаўнія рэчы. Т. у Маладзечне 65542, (8-029) 6564854.
- Засаўкі (заввіжкі), вентылі, адводы. Тэл. (8-029) 6334676.
- Гэндлёвую палатку. — б/у. Т. у Вілейцы 56145.
- Старадаўнія даваенныя рэчы. Т. у Сморгоні 51245, (8-029) 6313362.
- Пярэнаціл ацынкаваны. Т. у Маладзечне 90446, (8-029) 6438858.
- Старадаўнія манеты і рэчы. Мінск, зав. Каржанеўскага, д.14, кв.152; Аляксандр.

Выйграй у конкурсе!

ААТ «Вілейскі гарадскі малочны завод», прадукцыя якога добра вядомая ў нашым рэгіёне, а таксама ў многіх іншых гарадах Беларусі, у тым ліку і яе сталіцы, разам з «Рэгіянальнай газетай» аб'яўляе конкурс сярод чытачоў выдання на лепшы слоган (дзвіз) і гандлёвую марку прадпрыемства.

Прапановы можае даслаць на адрас гармалзавода: 222410, Вілейка, вул. Парызанская, 77 (тэлефон 8-01771-53184), e-mail: rb86333@belsonet.net, або на паштовы або электронны адрас «Рэгіянальнай газеты» (ці на тэлефон у Маладзечне 50799). Вашы прапановы прымаюцца да 10 сакавіка. Вынікі конкурсу будуць аб'яўлены ў канцы сакавіка ў «Рэгіянальнай газеце».

Прадугледжваецца ўзнагароджанне пераможцаў прэміямі: першая ў памеры 100 тысяч рублёў, другая - 50 тысяч рублёў. Прадугледжваюцца заахвочвальныя прызы для ўдзельнікаў — «малочныя карціны» з наборам высокакачэсных прадуктаў вытворчасці Вілейскага гармалзавода.

Тавары з вілейскай маркай добра вядомыя і выдатна сабе зарэкамендавалі смакам, карыснасцю і імкненнем да ўдасканалення. Калі ў 2001 годзе на конкурсе «Лепшая прадукцыя года» дыплом за высокую якасць атрымала тварожная маса «Вілія» з рознымі напўняльнікамі: какавай, макам і разынкамі, чарнаслівам, лаўрзатамі сталі пудынгі і ёгурт, масла «Сялянскае салёнае», то ў 2002 годзе ў такім самым конкурсе пераможцамі і лаўрэатамі сталі аж восем найменняў вілейскіх прадуктаў: масла «Пікантнае славянскае», сыр дэсертны «Калейдаскоп», сыр «Добрай раніцы!» (адзначаны другі год запар), дэсерт тварожны «Аліса» і іншыя прысмакі, якія ўжо даўно палюбіліся або сталі прыёмнай навіной для беларусаў.

Завод не стаіць на месцы ў сваіх пошуках. Нездарма на выстаўцы «Бел-прадукт-2002» прадпрыемства атрымала ўзнагароду за шырокі асартымент і якасць сваёй прадукцыі.

Якім павінен быць слоган? Запамінальным, кароткім і трапным. Такім, каб да яго хутка прызываліся спажываўцы — звычайныя насці пакупнікі, каб ён стаў устойліва асацыявацца менавіта з прадукцыяй Вілейскага гармалзавода.

Успомніце добра вядомыя слоганы: «Чистота — чисто Тайд», «Весела і смачна — McDonalds», «Заўсёды Кока-кола», «Бальзам Бітнера — здароўе нашай сям'і», «Бяры ад жыцця ўсё — Пепсі-кола», «Бачкароў — правільнае піва».

Што патрабуецца ад гандлёвай маркі? Таксама запамінальнасць вобраза. Што было з бабруйскім півам, пакуль яно не набыло марку «Дзеднава», а з малочнымі прадуктамі Брэсцкага малочнага камбіната, пакуль яны не сталі выпускацца з гандлёвай маркай «Савушкін прадукт»? Ці што больш вядомае: гандлёвая марка «Velcom» або яе гаспадар прадпрыемства МЦС?

Рэцэптаў у гэтай справе няма. Трэба паспрабаваць стаць пераможцам у конкурсе. Паспехаў!

■ НАДВОР'Е

Мінск	21.2 дзень	21.2 вечар	22.2 дзень	22.2 вечар
ападка				
атмасферны ціск, мм	751	753	754	755
тэмпература паветра, °C	0	-1	-1	-3
вільготнасць паветра, %	94	97	96	98
вецер, м/сек	1-3	1-3	1-3	2-5

Вільня	21.2 дзень	21.2 вечар	22.2 дзень	22.2 вечар
ападка				
атмасферны ціск, мм	760	760	763	763
тэмпература паветра, °C	+1	-7	0	-1
вільготнасць паветра, %	96	99	96	97
вецер, м/сек	1-3	1-3	1-3	2-5

■ ЭКСПРЭС-АПЫТАННЕ МАЛАДЗЕЧАНЦАЎ

Хто такі сапраўдны мужчына?



Аляксандр Галуноў, прадпрымальнік:

— Той, чыя работа добра аплачваецца. Добра, калі работа будзе яшчэ і па душы. Але перш за ўсё — грошы. Гэтага і прытрымліваюся. Летам і восенню я сабой задаволены.



Наталія Палтавец, музейны работнік:

— Мне давялося сустрэцца па жыцці з трыма сапраўднымі мужчынамі. Яны былі моцныя духам, адказныя за сябе і за тых, хто побач. Каб стаць сапраўдным мужчынам, трэба пастаянна пашыраць свой круггляд. Найлепш чытаць рускую класіку і літаратуру па псіхалогіі.



Таццяна Мірончык, прадавец:

— Мой хлопец. Сапраўдным мужчынам ён стаў дзякуючы добраму выхаванню сваёй маці. Калі-нікалі чытае кнігі і ходзіць спартзалу. Дарыць мне дарагія падарункі. Прыемна, што не толькі на святы.



Віталь Карыцка, мантажнік:

— Я. І нават больш чым сапраўдны мужчына. Станавіўся ім з 16 да 26 гадоў. Дом ёсць, сям'я, дзіця, грошай на жыццё хапае. Хачу яшчэ большага.

Падрыхтавала Ірына РАБУШКА.

Філіялу магазіна аўтазапчастак у Маладзечне патрабуецца **бухгалтар для выдання первічнага ўліку тавару**, з вопытам работы ў алтова-рознічным гандлі. Узрост ад 22 год. Рэзюме высылаць па тэл/факсу (8-017) 2759667, (8-029) 6515996 (да 18⁰⁰).

Кіраўнік вытворчасці па правядзенні санацыі ў прадзуду банкруцтва ДУП МТПЦ «Гарант» — дырэктар ТАА «ПаліТорг» Э.Г.Кавалёў праводзіць **адкрыты аукцыён** па продажы часткі будынка філіялаў у Вілейцы і Мядзеле. На аукцыён выстаўляюцца асобныя памяшканні ў будынках па адрасах:

г. Мядзел, вул. Школьная, 9 — 63 м² з пачатковай цаной 6761640 руб.
— 152 м² з пачатковай цаной 16314160 руб.
— 44 м² з пачатковай цаной 4722520 руб.
— 40 м² з пачатковай цаной 4293200 руб.

г. Вілейка, вул. Піянерская, 47 — 31,23 м² з пачатковай цаной 1555837 руб. (у мінулым нумары «РГ» па віне рэкламадаўцы памылкова ўказана цана 15558837 руб.)
— 9 м² з пачатковай цаной 500000 руб.

Азнаёміцца з падрабязнай інфармацыяй аб пераліку маёмасці і яго стане можна па адрасе: **Маладзечна, вул. Яеіскага, 25, тэл/факс (01773) 30072, 30073**. Заяўкі на ўдзел у аукцыёне прымаюцца на працягу 30 дзён з дня публікацыі па тым жа адрасе. **Аукцыён адбудзецца 18 сакавіка 2003 года ў 11⁰⁰ у памяшканні ДУП МТПЦ «Гарант» па адрасе: Маладзечна, Вялікі Гасцінец, 75.**

Ліц. №9 МЮ РЮ 01.08.2001-01.08.2006. Ліц. №3 МЗ РБ 21.10.2002-21.10.2007.

Чытайце праз тыдзень:

● **Як кралі ў мядзельскім ПМК**, Маладзечанскім міжраённым камітэтам дзяржаўнага сумесна з Маладзечанскім аддзелам Упраўлення дэпартаменту фінансавых расследванняў праведзеная правёрка дзейнасці будаўнічага прадпрыемства «Перамоўная механізацыйная калона №215» Мінскага абласнога вытворчага праектна-будаўнічага ўнітарнага прадпрыемства «Мінскабсельбуд». Матэрыялы правёркі накіраваны ў праваахоўныя органы. Куды дзяваліся грошы ПМК?

Гараскоп 24 лютага – 2 сакавіка



Авен
(21.03–20.04)

Вас адолее жаданне выказаць і рэалізаваць свой творчы патэнцыял. Сярэдзіна тыдня спрыяе пашырэнню сферы асабістага ўплыву. Канец тыдня вымагае рашэння некаторых праблемаў.



Цялец
(21.04–21.05)

Ёсць верагоднасць узнікнення канфлікта між мужам і жонкай. Паклічце на дапамогу сваю здольнасць разумець і кахаць. Магчымы крызіс з фінансамі.



Блізняты
(22.05–21.06)

Вашае жыццё ўвойдзе ў спакойнае рэчышча. Больш сустрайцеся са сваімі сябрамі. У канцы тыдня вы зможаце рэарганізаваць сваю работу і дасягнуць пры гэтым добрых фінансавых вынікаў.



Рак
(22.06–23.07)

На першым плане будуць стасункі з раднёй. Трэба будзе разблытаць старыя вузлы крыўдаў. Ваш арганізм троху аслаблены і патрабуе падтрымкі. Больш адпачывайце на прыродзе.



Леў
(24.07–23.08)

Творчы энтузіязм дазволіць з поспехам займацца любымі справамі. Але не растрачвайце энергію задарма. Вашая неабачлівасць можа выклікаць ускладненні ў сям'і і на рабоце.



Дзева
(24.08–23.09)

Ваша праніклівасць раскрыецца нечакана для вас саміх. Магчымыя паводкі, звязаныя з вашай прафесійнай дзейнасцю. Актуальнае пытанне ўстаўлення гарманічных стасункаў у сям'і.



Шалі
(24.09–23.10)

Добры тыдзень для здзяйснення творчых задумак. Узнікнуць сітуацыі, якія правяраюць надзейнасць і шчырасць вашых стасункаў. Пераадолюйце пачуццё спагады да сябе і вы дасягнеце добрых вынікаў.



Скарпіён
(24.10–22.11)

Новыя рамантычныя стасункі могуць прынесці расчараванні. Давярайце сваім каханым, пастарайцеся зразумець сваё дзіця і не навязвайце яму сваёй волі.



Стралец
(23.11–21.12)

Вы адчуеце прыліў сіл і бадаёрасці духа, якія дапамогуць вам паспяхова вырашыць даўнія праблемы. Павялічыцца ваш жыццёвы патэнцыял. Добра час для здаравення арганізма.



Казярог
(22.12–20.01)

Пашырайце кола сваіх зносін. Новыя знаёмствы прынясуць вам нечаканыя і радасныя перамены. Будуць узнікаць складаныя сітуацыі на рабоце, але вы дастойна выйдзеце з іх.



Вадалей
(21.01–19.02)

Не трэба вельмі ідэалізаваць свае рамантычныя захапленні. Гэты тыдзень спрыяльны для гарманізацыі стасункаў з дзецьмі.



Рыбы
(20.02–20.03)

Аддайте больш часу паляпшэнню свайго матэрыяльнага дабрабыту. Больш адказна стаўцеся да сваёй работы. Могуць узнікнуць праблемы ў сям'і.

Палац культуры Маладзечна запрашае на канцэрты **Аляксандра Сярова і групы «London Beat»** — 7 сакавіка ў 18 гадзін
групы «Чысты голас» са святковай праграмай «Для мілых дам» — 9 сакавіка ў 18 гадзін
Даведкі па тэл. у Маладзечне 77293.

Мэбля РБ у крэдыт
Кухні па індывідуальных праектах
Салон «Мэбля» на рэчавым рынку ў Маладзечне (серада, субота, нядзеля). Тэл. (8-029) 6656382
Магазін-салон «Мэбля». Вілейка, вул. 17 Верасня, 29. Тэл. 56382.
Падпісанне абавязковай сертыфікацыі. Ліц. №245 Вілейскага РБН 6.08.2002 — 6.08.2007 г. Ліц. №05264 БДААБАН 14.10.2002-14.10.2007.

РЭКАМА
у «Рэгіянальнай газеце»
Тэл. у Маладзечне
53841

ТАА «ПаліТорг» акажа паслугі па
✓ рэгістрацыі ўзноў створаных прадпрыемстваў (устава, заснавальніцкіх дагавораў)
✓ фарміраванні Устаўнага фонду неграшовым укладам
✓ ліквідацыі фірм з даўгамі па абавязках арганізацыям
Тэл/факс у Маладзечне (8-01773) 30072, 30066. Тэл. (8-029) 6330912.
Ліц. №216 МЗ РБ 21.05.2002-27.05.2007. Ліц. №С 01.08.2001-31.01.2006.

ЭЛЕКТРОДЫ
ЭЛЕКТРАМАТЭРЫЯЛЫ
Тэл. (01773) 71566, 30247.
Паштовы адрас: Вілейка, вул. 17 Верасня, 29. Ліц. №05264 БДААБАН 14.10.2002-14.10.2007.

Тэлефонныя коды гарадоў рэгіёна: Маладзечна - 01773, Вілейка - 01771, Сморгонь - 01592, Ашмяны - 01593, Валожын - 01772, Мядзел - 01797, Астравец - 01591, Мінск - 017(2)

РЭГІЯНАЛЬНАЯ
газета

Заснавальнікі: Аляксандр МАНЦЭВІЧ,
Дзмітрый ХАРЫТОНАЎ, Ніна МАНЦЭВІЧ.
Пасведчанне № 227.
Галоўны рэдактар **Аляксандр МАНЦЭВІЧ**.

Наш адрас: 222310, Маладзечна, Вялікі Гасцінец, 68а.
ТЭЛЕФОНЫ/ФАКС: (01773) 6-96-67, 5-38-41, 5-07-99.
E-mail: regionnews@promedia.by
<http://regionnews.promedia.by>

Разліковы рахунак №3012164030006 у філіяле ААТ «Белзнешэканбанк» у Маладзечне, код 211, атрымальнік ТАА Рэдакцыя газеты «Рэгіянальная газета», УНН 600288444

Інфармацыйна-рэкламнае штотыднёвае выданне для рэгіёна і рэспублікі. Выходзіць па пятніцах. Тыраж 10650 экз. Індэкс 63212 (індывідуальная падпіска), 63369 (ведомасная падпіска). Падпіска праводзіцца пастаянна ў паштовых аддзяленнях рэспублікі. У розніцу — цана свабодная. №8 (409) 21.2.2003. РУП «Друкарня «Перамога», Міністэрства інфармацыі РБ. 222310, Маладзечна, вул. Таўлая, 11. Зак. № 801. Падпісана ў друку ў 13.00 20.2.2003

Маладзечна: Вялікі Гасцінец, 68а. Тэл. 69667, 53841.
Вілейка: вул. Вадап'янава, 23, капіравальны цэнтр «Парус». Тэл. 55284.
Сморгонь: вул. Танкістаў, 8, рэдакцыя «Новой газеты Сморгони». Тэл. 33077, 34353.